Gewerbkunde. N. 93

Oecon. 1608 Simonde

Oec. 1608 Simonde

Oeconomia. St. agriculturae singular. regionum. 169.

~~Oec. agr. N. 73.~~

R

# Gemählde der toskanischen Landwirthschaft

von

J. C. L. Simonde
von Genf,
korrespondirendem Mitglied der königl. Akademie der Freunde der Landwirthschaft zu Florenz.

Aus dem Französischen übersezt
und mit Anmerkungen und Zusätzen begleitet
von
D. Johann Burger.

Mit einem Kupfer.

Tübingen,
in der J. G. Cotta'schen Buchhandlung.
1805.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

# Der Uebersetzer an den Leser.

Unter der Menge von landwirthschaftlichen Schriften, die seit einiger Zeit in Teutschland, Frankreich und England herauskamen, trägt keine so sehr den Stempel der Selbsterfahrung, der angestrengtesten Aufmerksamkeit und gründlichsten Genauigkeit in diesem Fach an sich, als das vorliegende Werk, welches unter dem Titel: Tableau de l'agriculture toscane, par F. C. L. Simonde de Genève, M. C. de l'Académie Royale des Georgofiles de Florence, zu Genf bey J. J. Paschoud 1801 herauskam.

Ich glaubte durch die Uebersetzung dieser Schrift den Freunden und Liebhabern der Agrikultur ein angenehmes Geschenk zu machen, da wir durch dieselbe belehrt werden, wie diese Wissenschaft in Toskana, — mit einer mehr oder minder kleinen Abweichung folglich in ganz Italien — ausgeübt werde. Italienischer Landbau ist den meisten Teutschen aber noch völlig unbekannt; zwar nicht deßwegen, weil wir nicht aus unserem Land reisen, wie es Sitte der Italiener ist, sondern weil jene, die Italien besuchen, deren Anzahl gewiß nicht klein ist, sich gewöhnlich nur mit Gemählden, Statuen und Städtebeschreibungen abgeben, auf die gegenwärtige Kultur des Landes aber, auf die Produkte desselben und ihre Erzeugung kaum einen oberflächlichen Blik werfen.

Diesem Mangel nun hat zwar nicht ein Teutscher, aber ein Franzos mit teutscher Genauigkeit, was an dieser Nation sehr selten ist, abgeholfen, und uns hiedurch ein Beyspiel aufgestellt, wie die Landwirthschaft irgend eines Landes beschrieben werden soll.

Man wird mit Erstaunen erfüllt, wenn man hört, wie ein unseriges mittelmäßig grosses Feld von

zwey bis vier Joch das ganze Eigenthum, oder vielmehr die ganze Pachtung eines Bauern seye, worauf er mit seiner Familie lebt, und von dem Ertrag dieses winzigen Guts noch die Hälfte seinem Herrn abgeben müsse. Man kann also schliessen, wie angestrengt die Industrie des Volks, und wie erträglich der Boden seyn müsse, dieses bestreiten zu können.

In unseren Zeiten, in denen es dem aufgeklärteren Theil der Menschen nicht mehr zur Schande gereicht, sich mit der Landwirthschaft abzugeben, wo dieses Gewerb sich in ein wissenschaftliches Gewand zu hüllen, und nach Principien ausgeübt zu werden anfängt; wo englische und niederländische Landwirthschaft zu studiren an der Tagesordnung ist, ist es gewiß eben so interessant als nüzlich, sein Augenmerk auf ein Land zu richten, das seines classischen Bodens, seiner Bevölkerung und Industrie wegen von jeher berühmt war. Interessant wird es uns seyn, seine Aufschwemmungen, Bewässerungen, seine mit Gräben durchschnittenen und mit Weinreben, die als Guirlanden von einem Baum zum anderen hängen, eingefaßten Felder, die Kultur derselben, die Behandlung ihrer Weinreben, der Kastanien, aus denen sie Mehl machen, und so viele andere Dinge kennen zu lernen. Nüzlich ist das Studium der Landwirthschaft einer ganzen Nation dem Oekonomen jederzeit; es klärt ihn, so wie hier der Fall ist, über mancherley landwirthschaftliche Operationen, über Dünger-Surrogate, Fruchtwechsel, Rebenschnitt u. s. w. auf, und erweitert seine Kenntnisse.

Dies waren die Ursachen, die mich bewogen, eine Uebersetzung dieses für italienische Agrikultur classischen Werkes vorzunehmen. Nun noch einige Worte über meine Bearbeitung derselben.

Ich suchte so viel als möglich den Sinn des Originals getreu auszudrücken, und mag mir hierüber manche Härte im Ausdruk, Stockung im Periodenbau zugezogen haben; dies war aber nicht leicht zu vermeiden, und man kann sich hievon überzeugen, wenn man das Original entgegenhält, und sieht, wie abgebrochen öfters und schleppend die Säze desselben sind. Fliessender würde der Styl geworden seyn, wenn ich eine völlige Umarbeitung des Werks vorgenommen hätte; allein nur zu leicht geht der Geist des Autors hiebey verlohren, und der Leser befürchtet mit Recht die Meinung des Umarbeiters und nicht jene des Verfassers zu hören. Alle die Stellen, die dem deutschen Leser im Original unverständlich seyn dürften, hab ich so viel als möglich erläutert; Geld, Gewicht und Maas auf den Wiener Fuß reducirt, sonst mich aber der langweiligen, wiederholten Vergleichungen zwischen teutscher und italienischer Agrikultur enthalten, die jeder Leser beym Durchblättern des Werks selbst leicht anstellen kann. Ich habe geflissentlich den Ideengang des Verfassers nicht unterbrechen wollen, weil ich nur gesinnt war, ihn zu übersetzen, nicht aber zu kommentiren. Blos bey der Kultur des türkischen Waitzens hab ich mich etwas länger aufgehalten, als es sonst der Raum einer Anmerkung gestattet, weil ich fand, daß unsere Lehrer hierin — die Italiener nemlich — jezt weit hinter ihren Schülern — uns Teutschen — stehen. Sie sind auf der nemlichen Stufe stehen geblieben, wo sie vor zweyhundert Jahren standen, indeß wir weiter geschritten sind, und dem Boden Erndten abgewinnen, die der Italiener samt seinem, dieser Frucht so anpassenden, Klima und Boden nicht zu erreichen im Stande ist. — Möchten meine Worte so glüklich seyn, meine Landsleute mehr zur Kultur dieser, bey weitem

vortheilhaftesten, Frucht anzueifern, so würde ich mich um das Vaterland hoch verdient gemacht zu haben glauben! —

Ob auch wesentlicher Vortheil aus der Kenntniß der toskanischen Landwirthschaft für die teutsche zu schöpfen sey? „Warum nicht?" Wir lernen das Aufschwemmen morastiger Gegenden; das Unterpflügen der Feigbohnen als Dünger, die wahrscheinlich grösseren Effekt als unsere Wicken oder unser Spörgel hervorbringen; das Mästen junger verschnittener Kühe, welches vortheilhafter als jede andere Mastung zu seyn scheint; den Verbrauch der Kastanien zu Mehl und hundert andere Dinge, die uns in Teutschland unbekannt sind, kennen und werden von der Anwendung derselben gewiß eben den Vortheil, vielleicht grösseren, als die Italiener, ziehen, da Landwirthschaft bey uns nicht das ausschließliche Gewerb des untersten Pöbels ist, sondern helldenkende und wohlhabende Männer mehr als in irgend einem Land der Welt es ausüben.

Und sollte die teutsche Agrikultur, so unwahrscheinlich es auch ist, keinen direkten Vortheil aus der Kenntniß der Landwirthschaft eines benachbarten grossen Volkes ziehen, so wird es jedem Freund und Kenner derselben doch angenehm seyn, zu wissen, nach welchen Maximen dort der Ackerbau getrieben werde; in welchem Verhältniß der Bauer zu seiner Herrschaft stehe, und wie es um das Glück und den Wohlstand eines Volkes aussehe, das einst eine so wichtige Rolle in der Weltgeschichte spielte?

Wolfsberg in Kärnthen am 21sten Dec. 1804.

D. Burger.

# Vorrede.

„Was nützt es," sagte man mir, „ganz Frank„reich den toskanischen Feldbau kennen zu lernen; „kaum haben zwey oder drey seiner südlichen Depar„temente ein diesem Lande gleiches Klima oder ähnli„chen Boden; hüten Sie sich also, ein Buch zu ma„chen; allein übergeben Sie Ihre Beobachtungen den „Ackerbaugesellschaften jener Departemente, wenn „Sie wirklich etwas Nüzliches ihnen mitzutheilen „zu haben glauben." Dieser Rath war der eines Freundes; viele Leute werden ihn, wenn sie nur den Titel dieses Werks allein lesen, vernünftig finden, er ist wenigstens scheinbar richtig, und ich muß ihnen daher erklären, warum ich ihn nicht befolgt habe.

Der Ackerbau wird ohne Zweifel in jedem Land modificirt: durch den Einfluß des Bodens und Klima's; durch die Sitten des Volks, das ihn ausübt; die Natur seiner Bedürfnisse, und hieraus entspringenden verschiedenen Forderungen, die es der Erde macht; das Maas seiner Kenntnisse, und die Beschränktheit seiner Industrie und Wirksamkeit. Er muß hingegen einige unwandelbare Grundsätze und ein, von einem End der Welt zum andern, gleichförmiges Wesen haben. Es ist kein Werk von geringem Einfluß, die unbeweglichen, der Kunst allein gehörigen, Regeln von den nationalen Modifikationen, die aus den ersteren entsprungen sind, zu son-

dern, und nur durch die Annäherung mehrerer praktischer Ackerbau-Systeme ist man im Stande, zu diesem Zwecke zu gelangen. Frankreich hat bereits zu verschiedenenmalen sich mit den Arbeiten und Entdeckungen des englischen Landwirths beschäftiget; der italienische hat nicht mindere Rechte auf seine Aufmerksamkeit, und aus der Vergleichung des einen mit dem anderen können mehrere nützliche Wahrheiten entspringen. Diese zwey betriebsamern und mit Vorzug Ackerbau treibenden Nationen, wovon nie eine in der Schule der anderen war, und die ihr Klima mehr unter sich, als von uns scheidet, konnten sich nur in so weit, als sie durch eine sinnreiche Theorie oder genaue Erfahrungen geleitet wurden, begegnen; ihr Uebereinstimmen über die Feldereintheilung zum Beyspiel, und die Regeln des Fruchtwechsels sezt uns beynahe unbezweifelt auf den Weg einer allgemeinen Wahrheit.

Auch glaubte ich, es sey sehr nützlich, den Ackerbau einmal so zu beschreiben, wie er wirklich ist, nicht wie man ihn zu sehen wünscht. Die meisten Bücher, die bisher über diese Wissenschaft geschrieben worden, führen uns mehr oder minder zur Schule: auch war dies natürlich; ihr Zwek war, uns zu belehren. Man kann indeß nicht verneinen, daß die Kenntniß des Ackerbaues nicht blos allein in dem bestehe, das „Bessere" einzuführen, ohne das „Gute" zu kennen, welches bereits besteht. Ein guter Landwirth muß vor allem das Land in seinem gegen-

wärtigen Zustand erforschen, und dann erst die Bücher zu Rath ziehen, die ihn belehren, wie er hievon am meisten gewinnen könne: allein wie oft sieht man nicht vorgebliche Agronomen aus den Städten kommen, die alles zu wissen glauben, weil sie alles gelesen haben, nur zu bald bey der Anwendung ihrer Wissenschaft in Verlegenheit gesezt, den Landleuten durch Unwissenheit der gemeinsten Dinge, der täglichen Arbeiten, die man vor allen kennen sollte, zum Gelächter werden?

In gegenwärtigem Werk, welches ich dem Publikum vorlege, ist das Land so beschrieben, wie ich es gesehen habe; der Ackerbau so, wie ihn die Bauern ausüben; so wie ich ihn selbst ausgeübt habe: nur sehr selten schalte ich eine neue Erfahrung oder einen Rath ein, den der allgemeine Gebrauch nicht geheiligt hat. Ich glaube nicht, daß mit einer dergleichen Lektüre ein Landwirth sich von dem eigenen Studium des Landes überheben könne; allein er wird es in kürzerer Zeit und mit mehrerem Nutzen vollbringen, wenn er durch irgend eine Anleitung geführt wird, als wenn er hiebey gezwungen ist, sich blos nach dem Schlendrian der Bauern zu richten.

In meinen Augen würde das Gemählde des Ackerbaues irgend eines französischen Departements immer sehr nüzlich, und die Vereinigung dergleichen Gemählde die vornehmste aller Sammlungen seyn. Es ist indeß, wie es mir scheint, ein Vortheil, gleich zum Anfang das eines fremden Landes aufzustellen;

die Neugierde wird mehr hievon gereizt, und der Verfasser hat mehrere Mittel, dieser Genüge zu leisten. Toskana, zum Beyspiel, ist ein mit den mahlerischsten und abwechslendsten Schönheiten bereichertes Land; der Leser wird ohne Zweifel einiges Vergnügen haben, es kennen zu lernen. Der Unterschied zwischen den italienischen und unseren Sitten ist fühlbarer, als er sonst überhaupt zwischen den europäischen Nationalcharakteren nicht ist. Diese Sitten beherrschen den Ackerbau oft, oder haben in mehreren Rücksichten Einfluß auf ihn, so, daß ich zu verschiedenenmalen hievon sprechen zu müssen gezwungen seyn werde. Da die Italiener vor mehreren Jahrhunderten in der Schule der Freyheit gebildet wurden, so sind sie uns auf dem Weg der schönen Künste, der Wissenschaften, der Betriebsamkeit und Reichthümer vorausgegangen: so eben war ihr Land zweymal nach einander der Schauplaz des ersten der Helden Frankreichs; es hat Ansprüche, uns zu interessiren: der gegenwärtige Zustand seiner Industrie, seiner Reichthümer und Hülfsmittel; der Einfluß, den seine verschiedenen Regierungen auf selbes gehabt, sind für uns wichtige Fragen, über die ich Gelegenheit gehabt habe, einige Aufschlüsse zu geben.

Von allen Bewohnern Toskana's hat mir die Classe der Bauern immer die interessanteste geschienen; ich habe bey ihnen eine Freymüthigkeit und Einfalt angetroffen, die man dem italienischen Charakter fremd glaubt; eine Regelmäßigkeit des Betragens,

die sehr seltsam mit dem Verderben der Städte absticht; eine Betriebsamkeit und Geduld, die seit dem Verfall des Handels und der Manufakturen die Hülfsquellen des Staats sind; religiöse Gefühle, die sich durch den Einfluß, den sie über ihre Sitten haben, Achtung verschaffen; endlich einen von Haß und Fanatismus mehr, wie beym gemeinen Pöbel, gereinigten Aberglauben; auch bin ich ihnen bey ihren Arbeiten, ihren Unterhaltungen in ihre Hütten und selbst in ihre Küche gefolgt. Die Kunst, die Speisen der Reichen zuzurichten, ist immer mit wenig Ehre verbunden, und öfters schädlich; allein die Ernährung des Armen erheischt die Aufmerksamkeit des Menschenfreundes, und die einfachen Gerichte, womit sich der arbeitsame Mensch, der uns zu leben verschaft, begnügt, verdienen die Untersuchung eines jeden, der sich mit dem Glük seiner Nebenmenschen beschäftigt.

Was die übrigen Gegenstände betrift, die ich in meinen Plan einfliessen ließ, so wird ein Ueberblik des Registers eine genauere Idee hievon geben, als alles, was ich hier beyfügen könnte. Hier erlaube man mir nur noch eine Bemerkung. — Im Augenblik, wo die Augen Frankreichs auf seine neue Colonie, auf jenes fruchtbare Aegypten gerichtet sind, das durch Schäze, die sein Boden hervorbringt, und solche, die seine glükliche Lage von einem Meer zum anderen in Umlauf bringen wird, es zu bereichern verspricht, ist es nicht ohne Nutzen, sein Au-

genmerk auf ein vervollkommnetes Ackerbausystem in einem Lande zu richten, welches das Mittel zwischen Frankreich und Aegypten hält. Diese Vergleichung stellt eine Abstufung zwischen dem Mutterland und seiner Colonie dar, und sezt uns in Stand, auf lezteres unsere alten Erfahrungen anzuwenden, und zu berechnen, was der Landwirth von der brennenden Sonne Afrika's und dem fruchtbaren Schlamm des Nil's zu erwarten hat. *)

*) Schade, daß die Hoffnungen unseres Verfassers nicht erfüllt wurden, und daß durch den Neid der europäischen Mächte das fruchtbarste Land der Welt öde, und in der Gewalt der verworfensten Menschen liegt! Aegypten würde unter den Händen der Franzosen gewiß mehr, als Ostindien unter den Händen der Engländer ist, geworden seyn.

Der Uebersetzer.

---

Ge:

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

# Gemählde der toskanischen Landwirthschaft.

Als der Geschmak und das Studium der Naturwissenschaften in Europa wieder anfieng aufzuleben, wollten die neuen Philosophen vor allen andern die Theorie derselben begreifen, und sie in ein System bringen. Statt der Erfahrung bedienten sie sich ihrer Einbildungskraft, und bemühten sich zu lehren, statt daß sie lernen sollten: es bedurfte Zeit, ehe sie diesen Weg verließen, den sie ihrem Geist anpaßend hielten, und sich dahin einschränkten, blos zu hören, zu beobachten, zu versuchen und abzuwarten. Allein die Tage der Erfahrung sind endlich gekommen; man hat allgemein anerkannt, daß nur sie allein uns belehren können; und beym Ackerbau, so wie in den übrigen Wissenschaften befolgt man nun keine anderen, als ihre Lehren.

Obgleich indessen die Erfahrung die beste Führerin ist, so ist sie doch nicht unfehlbar; vor allen ist sie es nicht im Ackerbau; hundertmal wird sie uns in dieser Wissenschaft täuschen für einen Fehler, den sie uns in der Chemie oder Physik begehen läst. Es giebt keinen Neuerer, der nicht, um seine Entdeckungen zu rechtfertigen, den Ertrag seiner Felder und Gärten zum Zeugniß aufgerufen, und sich nicht durch seine eigenen Augen überzeugt geglaubt hätte, daß die Werkzeuge, Pflanzen oder Methoden, die er anprieß, den Vorzug vor den andern verdienten; allein allen diesen Neuerern gelangen ihre Versuche nur allein; niemand konnte ihren Erfolg theilen.

Daher rührt es auch, daß von so vielen gepriesenen und wohl geprüften Erfahrungen man kaum zwey oder drey zählen kann, die allgemein angenommen worden zu seyn verdienten.

Man sollte beynahe glauben, daß die Erde die Zuneigung seines Bearbeiters erwiedere, daß sie gleich ihr an dem Gelingen seiner Versuche Theil nehme, und daß sie kleine Versuche begünstige, um sie scheitern zu machen, sobald sie nach einem gröseren Maßstab angewendet werden. Ohne ihr indeß Empfindlichkeit zu leihen, kann man sich sehr wohl die Ursache des Erfolgs aller Neuerer erklären, wenn man die angestrengte Sorge und kleinliche Aufmerksamkeit berechnet, die sie sich geben, jene Vorschläge gelingen zu machen, für die sie so viele Vorliebe gefaßt haben: diese Sorgen, in der Folge von ihren Nachahmern vernachläßiget, werden nicht so bald vergeßen, als die Resultate nicht mehr die nemlichen sind, und die vorgeblichen Entdeckungen verlaßen werden.

Zudem ist nichts so unrichtig, und mehr willkührlich, als die Berechnung der Unkosten und des Nuzens einer kleinen Erfahrung; nichts ist schwieriger, als hierauf die Unkosten und den Nuzen einer grosen Unternehmung zu berechnen: sollte mir auch ein Mann von Erfahrung beweisen wollen, daß irgend eine neue Kultur möglich seye; ich werde so lange zweifeln, ob sie nüzlich seye, bis ich sie selbst versucht haben werde.

Allein es giebt eine Art von Erfahrungen, die sicherer und belehrender zu seyn scheint, nemlich jene: nicht einzelner Menschen, sondern ganzer Nationen. Weil jeder Staat, jede Provinz, jeder kleine Bezirk oft ein eigenes Ackerbausystem hat, so laßt uns alle jene Systeme vergleichen, und in jedem derselben das nüzliche aufsuchen; wenigstens werden wir dann für die Partheylichkeit eines Theils und die Nachläßigkeit des anderen nichts abzuziehen haben, und wir können versichert seyn, daß Gebräuche, die in andern Ländern angenommen sind, nicht

über den Verstand unserer Bauern, noch unverträglich mit der Verwaltung groser Güter seyen.

Niemand hat den Nuzen einer solchen Vergleichung so lebhaft gefühlt, als der berühmte Arthur Young. Um sich in Stand zu sezen, sie anstellen zu können, unternahm er mehrere Reisen in den grösten Theil von Europa. Jeder Landwirth ist ihm viele Verbindlichkeit für seine langen und kostspieligen Reisen schuldig; allein er fühlte es selbst sehr wohl, daß der flüchtige Blick eines Reisenden nicht im Stand seye, die Vortheile, oder verwickelten Nachtheile einer nicht gewöhnlichen Praxis zu begreifen, und daß man vielleicht mehrere Jahre in jedem Ort sich aufhalten müste, ehe man ein gerechtes und richtiges Urtheil hierüber fällen könne.

Es scheint, daß man mehrere Belehrung von dem Briefwechsel der verschiedenen Ackerbaugesellschaften erwarten könnte; allein eine sehr gründliche Kenntniß der meisten dieser Akademien bestätigt keineswegs jene Hofnungen. Man merkt sehr bald, daß mehrere unter ihnen mehr das Auskramen von Wissenschaft als die Nüzlichkeit zum Zwek haben, und daß man unter einer Menge von geistvollen Männern nur selten einen Beobachter, und noch seltener einen Landwirth antreffe. Dann fühlt man sehr lebhaft den Unterschied, den man zwischen diesen, und einer Gesellschaft Freunde sezen muß, die ohne Aufmunterung der Regierung, blos allein von der Liebe des gemeinen Besten und der Wissenschaften belebt, sich untereinander zur Arbeit aufmuntern, und ihre Kenntniße, ihre Erfahrungen und ihre Entdeckungen gemeinnützig machen.

Niemand ist fähiger, von einem fremden Ackerbausystem Rechnung zu geben, als ein Mann, der, bekannt mit der Feldwirthschaft seines eigenen Landes, sich als Landwirth in einem fremden niederläßt; Nur dieser, wenn er das eine sowohl als das andere System genau durchstudirt hat, ist im Stand, den Unterschied beyder zu erkennen,

sie abzusondern, und jedes einzeln so darzustellen, daß nicht blos allein das Lobenswürdigste im Ackerbau des Landes, sondern das dem fremden Nützlichste vor Augen gelegt werde. Da ich berufen ward, dieses doppelte Studium über die Landwirthschaft von Genf und Toskana anzustellen, so hab ich geglaubt, daß die Vortheile meiner Lage den Mangel an Talent ersezen, und mich berechtigen könnten, über einen Gegenstand zu schreiben, der mir so interessant geschienen hat. Man nennt insgemein Toskana den Garten von Italien, das will sagen, von Europa. Sollte man nicht fürwitzig seyn, zu wissen, in was seine von der Natur so begünstigten, vom Fleiß der Menschen so verschönerten Felder, von den unsrigen abweichen? Damit aber die Beschreibung, die ich so eben beginne, genauer und wahrer seye, werde ich mich dahin einschränken, blos von jener Provinz zu reden, wo ich fünf Jahre als Landwirth gelebt habe; zudem hat sie Ansprüche vorgezogen zu werden, sie ist die arbeitsamste, fleißigste, und am besten bebaute von ganz Toskana; ihren Namen: „das Thal von Nievole" erhält sie von einem kleinen Bach, der sie zum Theil durchströmt, und ihre Hauptstadt „Pescia" auf der Hälfte des Wegs zwischen Pistoja und Lucca ist an einen anderen Fluß gebaut.

Man theilt die Länder des Thals von Nievole in drey Klaßen: nemlich in die „Ebene" die „Hügel" und „Berge". Diese Abtheilung, die die Natur selbst in allen Ländern gemacht hat, ist in Toskana mehr als irgendwo bemerkbar; sey es, weil der Zustand der Bauern in jeder derselben verschieden ist, oder weil die Kultur und die Produkte ganz und gar verschieden sind. Indem wir sie alle drey durchgehen, können wir einen vollkommenen Kurs der toskanischen Landwirthschaft machen.

# Die Ebene.

## §. 1. Eigenschaft der Ebene.

Jeder Reisende, der Italien besucht, muß über den Anblick seiner Ebenen erstaunen; sie gleichen jenen von Champagne oder dem übrigen Theil von Frankreich nur wenig, und man erkennt in ihnen beym ersten Blick das Werk und den Absaz der Wässer: es ist der Schlamm eines Sees, der den Grund des Bergbekens verbirgt, innerhalb welchen er eingeschlossen ist. Die Wässer, die ihn bildeten, haben sich eine Oefnung gebahnt, und sind verschwunden; allein der Schlamm, den sie während Jahrhunderten abgesezt hatten, blieb eben liegen, und bringt ihr Bild wieder ins Gedächtniß.

Die Ebene von Pescia, die auf eilf oder zwölf Meilen*) in die Länge, sieben oder acht in die Breite mißt, hat vor nicht gar zu langer Zeit diese Umwälzung erfahren; die Wässer eines Morasts erstrekten sich im 16ten Jahrhundert bis vor die Thore der Stadt, und bedekten jene reiche Vertiefung; nach und nach befreyte man sie indeß wieder vom Wasser, und „Peter Leopold" war's, der den lezten und wichtigsten Sieg über die Wellen davontrug, indem er dem Morast von Fucecchio einen Abfluß eröfnete, den seine Vorgänger verschlossen hatten, um eine Fischerey zu errichten.

Die schlammige Erde der Ebene ist von einer ausserordentlichen Fruchtbarkeit; sie ist sich auf eine Tiefe von 7 bis 8 Fuß gleichförmig; ihre Unterlage, dort wenigstens, wo man sie findet, besteht aus Kies oder sehr feinem Wollensand, der so sehr mit Wasser geschwängert ist, daß man nicht sehr lang in ihm graben kann, welches das Grundlegen der Häuser sehr beschwerlich und kost-

*) Italienische Meilen nemlich; wovon vier eine deutsche Meile machen. d. U.

spielig macht. Diese Erde ist von einer graugelben Farbe, leicht, zerbrechlich, wenig steinig. Verbindet sich leicht mit dem Wasser, und läst es ungern wieder fahren; daher es rühren mag, daß sie die Bauren dieser Eigenschaft wegen sowohl, als ihrer Fruchtbarket „fette Erde" Terra grassa nennen.

Indessen sind nicht alle Felder dieser Art gut, und der Grund, warum es einige nicht sind, entspringt aus einem seltsamen, den Ebenen Italiens eigenen, Fehler: daß sie nemlich niederer liegen, als das Bett des Bachs, der sie bespült; diese werden alle zwischen stark erhöhten Dämmen rük- und gleichsam aufgehangen erhalten. Sobald der Reisende einen kleinen Hügel, der mit hohen Pappeln bepflanzt ist, entdekt, kann er versichert seyn, daß er einen Bach vor sich habe: der Damm der Pescia bey Collodi ist den höchsten Häusern der Gegend gleich; indeßen erhebt er sich an der innern Seite doch nicht höher als zehen Schuh über den Grund des Betts: der Damm des Arno, ehe er Pisa erreicht, ist freilich noch mehr erhöht. Da das toskanische Meer selbst zu hoch ist, um die Flüße, die sich in selbes stürzen, aufzunehmen, so war man gezwungen, alle jene Flüße und Bäche, die ihr Wasser in selbes entleeren, mit Dämmen zu umgeben, damit sie, vorzüglich wenn der Südwind bläßt, und das Wasser zurüktreibt, nicht in die Felder übergehen. In der Folge war man gezwungen, diese Dämme immer mehr zu erhöhen, entweder weil der Schlamm, den die Flüße immer absezen, ihr Bett so erhöht, oder weil das mittelländische Meer sich beständig erhebt; hieraus wird es wahrscheinlich, daß es einmal, über kurz oder lang alle Ebenen Italiens überschwemmen werde, da mehrere der reichsten derselben niederer, als dessen Oberfläche liegen. Bald hat man auch alle Bäche, die sich in den Arno und Serchio ergießen, in Kanäle einschließen müssen, um ihren Fall zu mäsigen, und sie so viel zu erhöhen, daß jene Flüße sie aufnehmen können; selbst die Seen

sind mit hohen Dämmen umgeben, und ungeachtet der Unermeßlichkeit und Feste dieser Arbeiten brechen die Dämme doch, wenn die Regengüße sehr beträchtlich, oder der Südwind, der das Wasser zurüktreibt, sehr stark ist, durch; die Ebenen werden dann auf mehrere Meilen im Umkreis unter Wasser gesezt, und dies verursacht eine um so grössere Verwüstung, da es nirgends einen Ausweg, weder in die Flüße, noch in das Meer findet.

Allein die Ueberschwemmungen sind nicht der einzige Schade, den das Wasser den Ebenen Toskana's zufügt; immer über diese erhoben, quillt es aus den Seiten aller Dämme, durchdringt alles Vorliegende, und macht, ohngeachtet aller Anstrengungen der Industrie, Felder, die von der Natur und dem Reichthum ihres Bodens zu den fruchtbarsten bestimmt waren, morastig und unfruchtbar. In einer nassen, oder wie die Toskaner sagen, durch das Durchseigern des Wassers „kalt gewordenen" Erde wird der Weinstok und der Maulbeerbaum, nachdem ersterer durch einige Jahre Früchte von einem salzigen Geschmack gegeben, faul, und beyde verderben bald. Die Saat fault in der Erde, oder gleich nachdem sie aufgegangen war; — ein nur zu häufiger Zufall in allen niederen Ebenen, der die Hofnung des Landmanns in nassen Jahren betrügt. — Dieser, nachdem er die Winteransaat aufgegeben, versucht noch einige Jahre die Frühlingssaat; allein das Fortschreiten der Näße, so wie der Salzgeschmak, den die Erde annimmt, und den sie allen ihren Produkten, selbst dem Futter mittheilt, welches das Vieh nicht mehr fressen will, nöthigt ihn endlich, abzustehen, und eine Erde unbearbeitet liegen zu lassen, die für ihn undankbar geworden.

### §. II. Aufschwemmungen.

Arthur Young hörte auf seiner Reise in Italien von den Aufschwemmungen, (Comblées franz. Colmate ital.) als dem einzigen Mittel, welches man kenne, ein

Erdreich, welches durch Wasser sumpfig geworden, wieder fruchtbar zu machen. Ohne Zweifel schenkte er diesem Gegenstand zu wenig Aufmerksamkeit, weil er ihn in der englischen Landwirthschaft nicht anwenden konnte; denn der Bericht, den er hievon giebt, ist ganz und gar fehlerhaft. Diese Aufschwemmugen sind indeß das gröste und prächtigste vielleicht, was die Landwirthschaft aufzustellen vermag.

Die Regengüße sind in Italien so heftig, daß sie die Erde, welche die Berge bedekt, wegführen, den inneren Kern derselben, den Schiefer, benagen und auflösen, und die Bäche mit einem fruchtbaren Schlamm anschwellen: diese, die gewöhnlich einem in einer Fläche von grobem Kies sich verlierenden Wasserfaden gleich sehen, werden nach einem Regen zum ungeheuren trüben Fluß; sie füllen das Bett, das nicht für sie gemacht zu seyn schien, sehr geschwind, und erheben sich mit Ungestümm wider Dämme, die der Reisende für unnothwendig gehalten hätte. Dieser gewöhnlich verlohrne Schlamm wird bis zur Mündung der Flüße getragen, wo er Bänke bildet, und ihnen den Eingang ins Meer immer beschwerlicher macht. Es war eine schöne Idee, die Bäche zu zwingen, auf jenen von ihnen ausgesäuerten Ebenen den Schlamm abzusezen, der ihren Lauf hinderte, und so jenen Schaden wieder gut zu machen, den sie selbst verursacht hatten. Man erdachte, die feuchte Fläche mittels eines Erddamms einzuschliessen, der in allen Stücken jenen gleicht, womit alle Bäche Italiens umgeben sind, am obern Theil das Bett des Bachs zu öfnen, damit in Zeiten, wo er viel Schlamm trägt, er sich in diesen ihm vorgerichteten Umfang ergießen, dort sich zum großen See bilden, und auf den Grund allen Schlamm absezen könne, womit seine Wellen beladen waren. Wenn in der Folge das Wasser wieder klar geworden, so benüzt man eine Zeit, wo der Fluß beynahe wieder troken geworden, um die tiefste Stelle dieser Einfassung zu öfnen, und so das Wasser

wieder ablaufen zu lassen. Oft sezt das Wasser auf einmal drey oder vier Zolle eines vortreflichen Schlammes ab; man wiederholt diese Operation, so oft man im Jahre kann, und fährt während drey oder vier Jahre damit fort, am Schlusse welcher das Erdreich gemeiniglich erhöht genug geworden, daß der Bach, selbst in Zeiten von Ueberschwemmungen, nicht mehr so hoch anschwillt, um in diese eingeschlossenen Flächen tretten zu können, oder wenigstens so viel Wasser hineinzutragen, daß es der Mühe verlohnte, selber sich sezen zu lassen. Ist man zu diesem Ziel gelangt, so ist es gleich unnüz als unmöglich weiter fortzufahren. So wie diese Fläche über das gewöhnliche Bett des Bachs sich erhoben hat, wird sie von diesem statt sonst morastig zu werden nun bloß überschwemt. Die Fruchtbarkeit des Erdreichs, welches diese Aufschwemmungen absezen, ist beynahe unglaublich: eine derselben in meiner Nachbarschaft, die man vor zwey Jahren zum erstenmal mit 5 Säke Weizen besäete, lieferte hundert und fünf und zwanzigfachen Ertrag.

Um solch eine Aufschwemmung machen zu können, ist es nöthig, daß man in seiner Nachbarschaft einen Bach habe, dessen Schlamm fruchtbar sey; denn es gibt einige, die nur über Sand oder Kiesel rollen; der Bach muß ferner genug Fall haben, oder man muß eine beträchtliche Länge desselben besizen, damit er bey der tiefsten oder niedersten Schleuse das Wasser wieder aufnehmen könne, das er in die höchste oder oberste ausgegossen hatte. Man muß endlich genug Muth und ansehnliche Kapitale besizen, um ein Unternehmen zu bestreiten, das mehr für einen Fürsten als eine Privatperson gemacht zu seyn scheint: Der Damm, welcher die lezte Aufschwemmung umgiebt, welche der Marquis Ferroni bey Bellavista gemacht hat, hat beynahe drey Meilen im Umfang. Seine Dicke ist groß genug, daß man die Landstrasse auf ihn anlegen, und ihn noch zu beyden Seiten mit Pappeln bepflanzen konnte; man wird diesen Damm auch dann noch stehen

lassen, wenn die Aufschwemmung bereits vollendet ist, um Brennholz zu gewinnen. Es ist wahr, daß man nicht genöthiget ist, sie so ungeheuer zu machen, und daß es noch ungewiß ist, ob es besser sey, eine grosse, oder mehrere kleinen Einfassungen zu machen: denn bei grossen Aufschwemmungen hat man einen verhältnißmässig kürzeren Damm zu erbauen, weil der Umfang zur Oberfläche um so viel kleiner ist, als diese grösser ist: bey den kleineren hingegen ist man nicht genöthigt, den Dämmen eine so grosse Erhöhung oder Dicke zu geben, da das Gewicht des Wassers, welches sie zu tragen haben, minder beträchtlich ist.

Die schönsten Aufschwemmungen in Toskana sind: 1. jene des Thals von Chiana, die diese sumpfige Gegend zur fruchtbarsten des Staats machten: die meisten derselben wurden unter der Leitung des Ritterordens von St. Stephan unternommen: 2. Jene, in der Ebene von Pisa, die das Werk eines Karthäuserklosters oder vielmehr seines Hausverwalters sind, der sich durch seine Herrschaft über das Wasser den Zunamen des Neptuns erworben; 3. endlich jene des Marquis Ferroni im Thal von Nievole bey dem Morast von Fucechio.

## §. III. Wässerungen.

Das Studium und die Fortschritte der Hydraulik sind in Italien mit der Landwirthschaft innigst verbunden. Man mußte alle ihre Hülfsmittel aufrufen, um Ebenen, die beynahe keinen Abhang haben, einen Abfluß zu verschaffen; um das Austretten der Flüsse zu verhindern, wenn ihre Mündung höher zu liegen scheint als ihr Bett im Land; um Moräste auszutroknen, die niederer als die Oberfläche der Wasser liegen; und endlich um die Bäche zu zwingen, eine Fläche zu erhöhen, die sie ihrer Nidrigkeit wegen verdarben. Allein die Italiener haben nicht weniger Industrie und Verstand in der Behandlung des Wassers zu Wässerungen gezeigt. Die Art es zu mei-

stern und nach Willen zu leiten; die ungeheuren Kosten und die prächtigen Arbeiten, die man diesem Endzweck weihte, die Sparsamkeit, die man mit dem Fall des Bodens beobachtet, sind von ihnen zu einem Grad von Vollkommenheit gebracht worden, welcher der Bewunderung des Auslands würdig ist.

Um im Feld zu bewässern, ist es nöthig, zwey grosse Gräben zu eröfnen, die sich in eine unendliche Menge kleiner Zweige zerästeln. Der Bewässerungskanal (la gora ital.) empfängt das Wasser des Bachs an seinem höchsten Ort, und führt es mit dem geringsten Aufwand vom Fall auf Oerter, die höher liegen als der Bach selbst, um sie fruchtbar zu machen; und der Abzugskanal (lo scolo) der unter den hohen Oertern gegraben worden, empfängt das überflüssige Wasser sowohl des Regens als der Bewässerung, verhindert es am Feld zu faulen, und führt es in den Bach am niedersten Theil seines Betts zurük. Der vorzüglichste Punkt in der Kunst der Bewässerung ist, das Wasser des ersten Kanals so hoch zu erhalten als es der Spiegel des Bachs, woher er kommt, zuläßt; und den zweyten so nieder zu graben, als es sich mit dem Fall, den das Wasser haben muß, um nicht darin zu faulen, und mit der Oberfläche desselben im Bach, wohin er sich endet, verträgt. Diese Aufmerksamkeit ist nöthig, da der Abhang der Ebenen so unansehnlich ist, daß man mit der sorgfältigsten Sparsamkeit hiemit umgehen muß, um nicht einen Zoll unnüz zu verlieren.

Damit endlich der Unterschied zwischen der Höhe des Betts im Bach, wo es genommen wird, und seiner Höhe am Ort, wo es wieder zurükgeführt wird, so groß als möglich seyn, wird der Bewässerungskanal öfters im Gebürg, wo der Fall des Bachs beträchtlich ist, angelegt. Der Kanal der Pescia ist mehr als sechs Meilen über der Ebene, und während seines ganzen Verlaufs fließt das Wasser in der Gora über der Oberfläche des Grunds vom Thal, welches es bewässern soll; allein es ist wahr, daß

die beträchlichen Kosten, welche diese grosse Erhöhung des Wassers verlangten, nicht in Hinsicht des Ackerbaues allein gemacht wurden; man erhöhte die Gora so sehr als möglich, um ihr eine grössere Anzahl von Fällen zu verschaffen, und an jedem derselben so viele Mühlen zu errichten, als bewegt werden konnten. Das Wasser, welches die Ebene von Pescia wässert, sezt, ehe es dort anlangt, mehr denn zwanzig Papiermühlen, eine beträchtliche Anzahl Getreidmühlen, Oehlpressen und Seidenspinnereyen in Bewegung, so daß das Wasser unter dem lezten Abfall im gleichen Niveau mit dem Bach steht, in den es zurükgeführt wird.

Die nöthigen Arbeiten, um den Bewässerungsgraben nach der ganzen halben Seite des Bergs zu führen, sind sehr beträchtlich; der Abhang desselben ist manchmal so steil, daß man die Breite des Kanals nicht gewinnen konnte, so daß man ihn nicht nur allein statt zu graben von Steinen aufführen, sondern auch noch durch eine Mauer unterstüzen mußte, die in einer Länge von zwey hundert Schritten wenigstens zwanzig Schuh Höhe hat. An einem andern Ort ist der Kanal durch Schwibbögen von zehn bis zwölf Schuh über der Erde, gleich einer römischen Wasserleitung, unterstüzt. Diese schönen Arbeiten zeigen, was man thun konnte, um das Wasser zu beherrschen; allein es ist selten, daß der Ackerbau dergleichen erfoderte.

Von den drey Bewässerungskanälen, die in der Nähe von Pescia sind, enthält jeder gewöhnlich drey Schuh laufendes Wasser. Um sie voll zu erhalten, läßt man während des Sommers die zwey Bäche trocken; und da zwey Kanäle vom nemlichen Bach ausgehen, ist man oft genöthigt, das Wasser abwechslend bald in den einen und dann in den andern fliessen zu lassen. Der Kanal ist zwischen zwey kleinen Mauren eingeschlossen, die sich nicht höher als einen Schuh über die Erde erheben, und von Zeit zu Zeit mit Schleusen unterbrochen. Diese Schleusen

sind nieder, und nöthigen das Wasser sich zu erheben, um übergehen zu können, indeß ein Theil in kleinen Bächen, die sich zur Seite jeder Schleuse öfnen, abfließt, und in das zu bewässernde Land geführt wird. Der Eigenthümer empfangt das Wasser, welches ihm solchergestalt in einen ziemlich seichten Graben zukommt, am höchsten Ort seines Landguts, und bringt, um es zur Oberfläche der Felder gelangen zu lassen, von neuem Schleusen an. Da jedes Feld von dem andern durch einen Graben getrennt ist, so wird das Wasser hier über kleine steinerne oder hölzerne Kanäle geführt. Es tritt in die Felder am höchsten Ort; und da sie in Betten von drey oder vier Schuh Breite abgetheilt sind, so läßt man es nach und nach in die Furchen, die die Betten absondern, ablaufen; da diese wenig oder oft gar keinen Abhang haben, so dringt es sehr langsam vor, und die durstige Erde trinkt, im Verhältniß, wie das Wasser fließt, so viel sie aufnehmen kann, bis sie völlig durchdrungen ist, so daß einer, der da glaubte, trocken über solch ein Bett gehen zu können, öfters auf den halben Fuß einsinken würde. Wenn das Wasser zu schnell in die Furche fließt, weil sie zu viel Abhang hat, so wird es mittels einiger Schaufel voll Erde aufgehalten, damit es Zeit habe, die Erde wohl zu durchdringen; mangelt indessen der Abhang, so ist die Höhe des Wassers von hinten, und seine Bewegung hinlänglich das vorliegende fortzustossen. Daß es in der Furche stehen bleiben soll, kann nur in dem Fall geschehen, wenn der Bauer die Ungeschiklichkeit hat, es wider den Abhang leiten zu wollen, weil er das Niveau seiner Felder beym Abfliessen der Regenwasser nicht gehörig beobachtet, oder seinen kleinen Unebenheiten durch ein gutes Bearbeiten abgeholfen hätte: auch kann dies Versehen nur im ersten Jahr statt finden, da er Theil an diesem Wasser nimmt.

Diese Art zu bewässern, befeuchtet überflüssig und für lange Zeit die Wurzeln der Pflanzen, und die trokne Rin=

de, welche die Erde über die Mitte des Betts bekommt, verhindert die zu grosse Ausdünstung; allein wenn man noch nicht aufgegangenen Saamen oder junge Pflanzen befeuchten soll, welche verlangen, daß die ganze Oberfläche begossen sey, so pflanzt sich der Gärtner in die Mitte der Furche mit einem grossen hölzernen Löffel in der Hand, und wirft das Wasser, so wie es gegen ihn fließt, zur rechten und linken, wodurch die benachbarten Betten gleichförmig geschwind, und hinlänglich begossen werden.

## §. IV. Ableitung des Wassers.

Sobald das Wasser, welches irgend einen Boden bewässert, nicht einen geschwinden und leichten Abfluß hat, müssen die Wurzeln, die hierin enthalten sind, jederzeit faulen. Man erfährt dies alle Tag bey jenen Pflanzen, die man in Gefässen erzieht, so wie nicht minder in Gärten und Feldern. Jede Erde, die gewässert wird, muß demnach durch Gräben, die sie durchschneiden, abgetroknet, und der Abflußkanal, um das Wasser, damit es hierin nicht faule, aufzunehmen und geschwind weiter zu bringen, immer offen erhalten werden. Die Bewässerungsgräben, die auf der Höhe des Feldes laufen, so wie die übrigen Handgriffe der Bewässerung werden gleich den Dämmen der Bäche die üble Wirkung hervorbringen, die Ebenen morastig zu machen, wenn die Abzugsgräben nicht alles Wasser aufnehmen, welches zur Seite der Kanalwände durchsickert, so wie das überflüssige der Bewässerung, und jenes, welches die Erde, wenn sie troknet, wieder zurükgiebt; oder wenn der Fall all dieser Gräben etwa nicht groß genug wäre, um das Verderben des Wassers in der Nachbarschaft zu verhüten.

Wenn der Boden es zuläßt, daß man den Bewässerungsgraben unmittelbar nach der Schleuse, wo er das Wasser erhielt, einen Fall machen lassen kann, so kann dieser nemliche Graben beyde Verrichtungen bewerkstelligen, nemlich: das Wasser über die Oberfläche des Feldes

auf seinem höchsten Ort auszugiessen, und jenes, welches sich nach seinem Fall am Boden der Gräben, welche das Feld durchschneiden, sammelt, wieder aufzunehmen. Auf diese Art erspart man den Plaz, welchen der Abzugskanal eingenommen hätte. Allein man ist doch genöthiget, einen Graben zu ziehen, der bloß zu diesem Gebrauch bestimmt ist, wenn der Fall anfangt zu mangeln, und man mit denselben sehr sparsam umgehen muß, um das Wasser weiter zu leiten. Ueberhaupt sieht man, daß man, um bewässern zu können, einen beträchtlichen Abhang besizen müsse; indessen ist dieser doch dem Auge nicht sehr fühlbar, und man glaubt, das ganze Feld sey eben; welches wohl vorzüglich daher rührt, daß jedes Feld und oft jedes Erbgut in der That nivellirt ist; man trift in der Folge Felder, die niederer als die andere liegen, allein da sie sich unregelmässig erwiedern, so schreibt man diese Ungleichheit dem Ohngefähr oder der grösseren oder minderen Tiefe der Gräben und nicht dem Abhang des Bodens zu.

Indessen mangelt, so wie man in der Ebene fortschreitet, dieser Abhang endlich gänzlich, und die Bewässerung wird unmöglich. Das Wasser kann zwar am Grund der Gräben fliessen, allein man kann es nicht zwingen, von selbst zur Oberfläche der Erde zu steigen; das kann nur durch die Kraft der Hände geschehen. Um dies zu bewerkstelligen, bedient sich der Arbeiter eines gestielten Eymers, mit welchen er das Wasser im nächsten Graben schöpft, und es über das ihm zur Seite liegende Bett ausgießt. Diese Arbeit geht ziemlich schnell, und das Wasser läuft beynahe so geschwind, als wenn es von selbst käme. Niemals wird, wie bey uns mit der Sprizkanne 1) begossen, sie befeuchtet die Erde zu wenig; nach zwey Stunden Sonnenschein wäre die ganze Frucht des Begiessens verlohren.

1) Man wird doch merken, daß nur von Gärten und nicht von Getraidfeldern die Rede sey. d. U.

Man gräbt keine Gruben oder Teiche mehr, um das Regenwasser aufzubehalten; sie würden sich nicht den ganzen Sommer halten, und man müßte befürchten, daß ihr durch die Sonne bewirkte Austroknung die Luft verpestete. Allein in einigen Ebenen, die viele lebendige Quellen besizen, wie in jener von Pisa und dem Thal von Elsa, gräbt man weite Brunnen, in welche man ein Pumpwerk sezt, welches durch ein Pferd bewegt wird. Die Quellen sind in den Ebenen gewöhnlich so reich an Wasser, daß dergleichen Pump-Brunnen nicht weniger Wasser als ein kleiner Bach geben.

Ohne Zweifel ist die grosse Menge Wasser, die man den Pflanzen giebt, Ursach, daß ihnen das Begiessen bey der größten Hize nicht schadet; die Gärtner lassen es zu allen Stunden des Tags oder der Nacht in ihre Erde, und spüren nie eine üble Folge hievon. Gewöhnlich wässern sie alle acht Tage ihr Kräuterwerk, doch sind hievon die Saamenbetten und vor allen die kleinen Zwiebeln ausgenommen, die alle vier und zwanzig Stunden Wasser begehen. Auch jene Erde, die sie umgraben wollen, welche aber sehr troken ist, wird bewässert, und erst nach zwey oder drey Tagen, wenn sie zum Theil wieder abgetroknet ist, wird der Spaten angewendet.

In so weit ich die bewässerte Ebene von Pescia messen konnte, wird sie vier bis fünf hundert Schritt Breite, und vier bis fünf tausend Schritt Länge haben; beynahe die ganze Ausdehnung dieser Fläche besteht aus Gärten, da die Stadt Pescia fast den vierten Theil des Gemüsses von ganz Toskana liefert, und vorzüglich die zwey grossen Städte Florenz und Livorno versieht. Die Gegend um Lucca wird auch zu Küchengärten benuzt, so wie ein kleiner Theil der Ebene von Pistoja, so weit man nemlich die Bewässerung hat erstrecken können. Ueberhaupt giebts in Toskana beynahe keinen Strich Landes, welcher, wenn er bewässert werden kann, zum Ackerbau benuzt

würde;

würde; die Gärtnerey bemächtigt sich desselben sofort, und vertreibt Weizen und Futterkräuter.

## §. V. Gärtnerey.

Italien ist nicht das Land, wohin man, um Gärtnerey zu studiren, reisen muß, indeß versteht man die Wirthschaft derselben sehr wohl; kein Fleck Erde wird unfruchtbringend gelassen, und man weiß die Fruchtbarkeit derselben zu unterhalten und zu vermehren. Doch muß man hier nicht die zarte Sorgfalt für die Mistbetten, noch die Kunst mit den verschiedenen Gattungen Gemüs abzuwechseln, und durch das ganze Jahr mit dem am meisten gesuchten versehen zu seyn, suchen. Spinat, Erbsen, Bohnen, Salat, Gurken, Melonen, deren Dauer wir so sehr zu verlängern wissen, sind in Pescia nur durch eine kurze Jahrszeit zu finden; man säet jede Gattung auf einmal, und so endet alles auf einmal. Man kennt nur drey oder vier verschiedene Kohlarten, eben so viel Schminkbohnen, und eine einzige Gattung Erbsen: der gestielte Mangold, Pastinak, Bocksbart, Skorzoneren, Portulak, Zuckerwurzel, Sauerampfer, die Zipollen, Schalotten, Erdartischocken sind ganz unbekannt, und man pflegt, so viel ich weiß, keine Pflanze, die wir nicht besäßen, die Wassermelone, „Cocomero" ausgenommen, die unserem Klima vielleicht nicht angemessen, in Genf aber doch nicht unbekannt ist.

Die Wassermelone, Cucumis anguria, Lin. wird mit Anfang Aprils gesäet: wenn man die Kerne durch einige Täge in einem Misthaufen hat keimen lassen, so gräbt man in einem Bett in einer Entfernung von fünf bis sechs Schuh runde Löcher von anderthalb Schuh im Durchmesser, die man beynahe mit Dünger voll füllt, und mit einer guten Erde leicht überdeckt; hierein sezt man mit den Fingern die Kerne in hinlänglicher Anzahl, wovon man aber, wenn sie hoch genug geworden, und die ersten Gefahren der Würme und Schnecken überstanden haben, nur

zwey oder höchstens drey stehen läßt. Man beschneidet die Pflanze, wenn sie blüht und Früchte ansezt auf die nemliche Art, wie die andern Melonen. Die grösten und ausgezeichnetesten Wassermelonen wachsen in den tiefsten und reichsten Flächen, wo man sie niemals bewässert; die Feuchtigkeit, welche die Erde für sich ausdünstet, ist hinlänglich sie unermeßlich groß zu machen, so daß sie manchmal fünfzig bis sechzig Pfund wiegen. In minder reicher Erde werden sie, so wie alles übrige Gartenzeug bewässert; allein sie sind nicht so gut und werden nie so groß. Es sollte scheinen, daß diese Pflanze, die ganz und gar in künstlicher Erde wächst, wenig empfindlich in der Wahl des Sonnenbetts seyn sollte, indeß keine Pflanze hiefür empfindlicher ist; auch kann alle Kunst des Gärtners das nicht ersezen, was die Natur von selbst zu Santa Maria à Monte und zu Pistoja thut. Weit entfernt, daß es einem Hügelbewohner gelingen könnte, diese Frucht selbst zu erziehen, bedarf sie eines zur Gärtnerey vorzüglich tauglichen Bodens zum Wachsthum. Endlich scheint es, daß die Erde in Toskana ungelehriger als zu Genf ist; der Bau der gemeinen Melone erfordert dort nicht weniger Auswahl als die Wassermelone, indeß sie bey uns sich gleichförmig in allen Gärten bequemt.

Das Fleisch der Wassermelonen gleicht sehr täuschend dem Gefrornen; es ist zuckersüß, erfrischend, und schmilzt im Mund. Diese trefliche Frucht macht das Vergnügen der Italiener durch den ganzen Monat August.

Die Wärme des Klima und die Güte des Bodens erlauben, daß man in Toskana alle Gärten mit hochstämmigen Obst, und Maulbeerbäumen bepflanzen kann, welches ihnen das Ansehen der schönsten Baumgärten verschaft. Ein einziger Umstand vergiftet das Vergnügen dieser herrlichen Gärten; der ist: die Beschaffenheit und der Gestank des Düngers, der sie fruchtbar macht; sie nehmen nie einen anderen, als den aus den Abtritten. Die Gärtner suchen ihn mit vieler Sorge in den Städten und

bezahlen ihn zu einem ansehnlichen Preiß. Die reichsten errichten weite, gewölbte Cisternen, in welchen sie ihn durch mehrere Monate mit zwey oder dreymal so vielen Wasser gemischt stehen lassen; die anderen begnügen sich mit einer weiten Grube, wo sie ihn ebenfalls mit Wasser gemischt aufbewahren. Wenn dann der Augenblick gekommen ist, sich dessen zu bedienen, so tragen ihn die Gärtner in weiten hölzernen oder von Zweigen geflochtenen Rücken-Körben oder Butten in die Mitte ihres Kuchelgartens, verbreiten ihn mit grossen Löffeln links und rechts, und begiessen hiemit die Erde. Obwohl sie gemeiniglich die Erde düngen, ehe sie etwas hinein säen oder übersezen, so werden doch überhaupt die Sonnenbetten, so wie die bereits übersezten Pflanzen, vorzüglich aber die Zwiebeln, die Kohlarten und jene Küchenpflanzen, die den grösten Umfang erhalten sollen, auf diese Art begossen; und da sie alle vierzehn Tage auf diese Art düngen, so erlangen alle diese Pflanzen in sehr kurzer Zeit eine erstaunliche Grösse. Diese Gattung Dünger ertheilt ihnen keinen üblen Geschmack, und man vergißt sehr bald seine Eigenschaft: die Zwiebeln selbst, die man für sehr empfindlich in der Wahl und dem Geruch der Erde hält, übertreffen sowohl an Güte als Schönheit, die besten, die man jemals in Genf gesehen hat.

Der Gestank dieses Düngers ist am ersten Tag, nachdem er ausgebreitet worden, unmässig, am zweyten verdünstet er schon, und am dritten riecht man nichts mehr. Die Gärtner beklagen sich nicht, daß er ihrer Gesundheit schade, und wirklich sieht man wenige Krankheiten unter ihnen. 1)



1) Wie lang werden wir nach den in China, Italien und der Schweiz geschäztesten Dünger mit vielen Kösten, nicht auf Felder oder in unsere Gärten, sondern in die Bäche oder abgelegensten Oerter führen lassen?

## §. VI. Felder.

Ohngeachtet des höheren Werthes der Gemüßgärten und des Landes, welches bewässert werden kann, verdient doch der übrige Theil der Ebene des Thals von Nievole unter dem fruchtbarsten Boden von Toskana gezählt zu werden. Das Aug des Landwirths erstaunt indessen, wenn es ihn überblikt, hier weder Wiesen noch Weiden, auch sonst beynahe keine Erndte, die blos zur Ernährung des Viehes bestimmt wäre, zu sehen.

Allein er kann bey dieser Idee nicht verweilen, seine Aufmerksamkeit wird mit Gewalt weggezogen, er wird hingerissen von dem Gemählde des Ueberflusses, welches die Landschaft rings um ihn aufstellt, und durch die erstaunliche Abwechslung der Produkten und Erndten, die von allen Seiten ihm ins Gesicht fallen. An welchen Ort er immer verweilt, auf welche Meyerey er seine Blicke hinwendet: immer sieht er alles vor sich ausgebreitet: die Weinrebe, die als Spalier rings um jedes Feld zierlich aufgebunden, solches mit seinen Zweigen umgiebt; die in Reihen stehenden Pappeln, welche ihre Stämme unterstüzen; und deren Gipfel sich über selbe erheben; das Gras, welches am Fuß dieser zierlichen Spalier wächst, und die Ränder der zahlreichen zum Abfluß des Wassers bestimmten Gräben bedekt; die Maulbeerbäume, die in zwey Reihen durch die Mitte des Felds, weit genug, um es nicht zu sehr in Schatten zu sezen, laufen, und hoch über das Getraid hervorragen; die Obstbäume, die hin und wieder zwischen die Pappeln und Weinstöke gemischt sind; der türkische Weizen, welcher sechs bis acht Schuh über

So grossen Einfluß hat die Macht der Gewohnheit, daß der Appenzeller es sich zur Ehre rechnet, diese Gattung Dünger von der Strasse nach Haus in sein Düngfaß zu tragen; während hier der geringste Knecht sich für unehrlich gemacht halten würde, wenn er ihn auf das Feld führen mußte!

d. U.

der Erde seine Fahnen über das glänzendste Grün erhebt; der Klee, dessen Purpurblüthe sich über seine dichtstehenden Blätter neigt; die Feigbohnen, deren dunkles Blatt und üppiger Trieb mit der Geschmeidigkeit, Zierlichkeit und Leichte der Kornfelder, die nicht minder kraftvoll als jene sind, und sich über die Schnitter erheben, absticht; endlich die Weizenfelder, deren lange goldne Aehren immer durch die Luft bewegt, durch ihre wellenförmige Bewegung das angenehme Schaukeln eines lieblichen Sees zurück ins Gedächtniß rufen.

Der Abfluß des Wassers ist für den italienischen Landwirth ein so wichtiger Gegenstand, daß seine erste Sorge, wenn er etwas urbar macht, die seyn muß, sich vor den Verwüstungen einer Ueberschwemmung zu sichern, und ihnen vorzubeugen. Liegt seine Wirthschaft in der Ebene, so muß er vorzüglich darauf sehen, daß seine Felder gleichförmig abhängen und nirgends eine Vertiefung bilden, und daß die Gräben, womit sie eingefaßt sind, nahe genug seyen, damit sie zur Zeit der grossen Regengüsse nicht so voll werden, daß sie übergehen.

Die Toskaner geben ihren Feldern überhaupt die Gestalt eines verlängerten Viereks von hundert Fuß Breite, und vier bis fünf hundert Fuß Länge; *) ein Graben zu beyden Seiten mit Pappeln und Reben besezt, umfaßt sie; zwei Reihen Maulbeerbäume durchschneiden sie der Länge nach. Wenn sie aber die Ungleichheit des Bodens hindert, Felder von einem solchen Umfang auf eine wagerechte Fläche zu bringen, so schliessen sie zwey oder drey Felder ein, die sie durch eben so viele Gräben abtheilen, und wovon jedes zur möglichsten Höhe, denen es empfänglich ist, zugerichtet wird. Wir wollen nun in diese Felder tretten, die uns so verschiedene Erzeugnisse darlegen, und jedes derselben, die uns beym ersten Anblick ins Auge fielen, abgesondert betrachten.

*) Vierhundert Fuß Länge und hundert Breite sind genau 1111 2/3 Klafter Wienermaß.

## §. VII. Pappelbäume.

Die Pappelbäume, 1) welche die Felder rings umgeben, und ausser der Stüze, die sie den Weinreben geben, Brennholz dem Bauer und Blätter dem Vieh liefern müssen, werden alle zwey oder drey Jahre im Herbst oder Winter ihrer Aeste beraubt, die dann eben so viel kleine Stangen von zwölf bis fünfzehn Schuh Höhe sind, welche die Bewohner der Ebene auf die Hügel zu Weingartsteken, das Hundert zu 10 bis 12 Lire 2) verkaufen. Die kleineren Aeste werden zum Heizen im Haus, und die Blätter, wenn deren noch einige daran sind, den jungen Kühen gegeben. Einige bewerbsame Bauern pflüken ihnen alle Jahr, so wie dem Weinstok, gleich nach der Lese, die Blätter ab; allein glücklicherweise ist dieser Gebrauch nicht allgemein, denn er giebt dem Land das traurigste Ansehen, und rükt den Winter um zwey Monate vor. D. Smith schrieb in seiner Reisebeschreibung nach Italien, daß man da die Kunst verstünde, die Blätter der Pappelbäume auf eine Art aufzubehalten, daß sie im Winter dem Vieh zum angenehmen Futter dienten: diese Kunst wird in Toskana nicht ausgeübt, man läßt sie hier aufgehen, so wie sie gepflükt worden.

Die Pappeln, welche dem Weinstok zur Stüze dienen, läßt man nicht alt werden, denn sie würden zu viel Plaz einnehmen und zu viel Schatten verursachen; und obwohl sie nicht regelmäsig abgestokt werden, so dauern sie doch wenig länger als zwanzig Jahre. Von der andern Seite wird ihrem Wachsthum durch das öftere Behaken ein großes Hinderniß entgegengesezt.

Es ist der Stamm der Pappel und nicht dessen Zweige, die der Rebe im Thal von Nievole zum Geländer

1) Populus alba und Tremula, Lin. Pappel oder Espe. d. U.

2) Eine toskanische Lira gilt genau 19 1/2 Kreuzer Wiener Währung. d. U.

dient; diese nach einer Linie und ziemlich nahe gesezten Stämme bilden das Ansehen und den Nuzen einer Spalier.

## §. VIII. Weinreben der Ebene.

Der Weinstok, wenn er in der Ebene wächst, vergütet durch die ausserordentliche Kraft seines Triebs die schlechte Beschaffenheit seiner Trauben, und seines Weins. Die Jahrszweige oder Ausläufer erlangen jeden Sommer eine Länge von fünfzehn bis zwanzig Schuh. Wenn der Bauer seine Reben beschneidet, so wählt er acht bis zwölf gleichförmige beim Knoten oder den Mutterästen nächst zusammenliegende Zweige aus. Um sich die Mühe beym Aufbinden zu erleichtern, nimmt er zwey und zwey zusammen; so viel möglich wählt er zwey zur rechten und eben so viel zur linken, die vier bis sechs Schuh von der Erde abstehen, zwey andere Paare von acht bis zehen Schuh, und wenn das alte Holz seines Stoks bis zu dieser Höhe reicht von zehn bis vierzehn Schuh; alles übrige schneidet er über den Zweigen, die er ausgewählt hat, eben weg. Nun nimmt er jeden abgesondert zur Hand, reinigt ihn seiner ganzen Länge nach mit dem Messer von allen Augen, Blattstielen, Ranken und Seitenzweigen, die beim zweiten Trieb hervorgewachsen waren; dem Zweig selbst sucht er seine ganze Länge zu erhalten, und schneidet blos die äusserste Spize desselben, die nicht gehörig reif geworden, weg; in der Folge flicht, oder vereinigt er zwey und zwey zusammen, bindet sie mit einer Weide an den Stamm des nächsten Pappelbaums, und läßt sie ein wenig über diesen Band eine schief zur Erde gerichtete Beugung machen, indem er sie vom Stok entfernt. An jedem Pappelbaum, über den sie hinlaufen, werden sie mit einer Weide befestigt. Die obern Zweige laufen den unteren parallel, und die Zweige der zunächst stehenden Stöke kreuzen sich unter einander. 1 Tafel. 1 Figur.

Diese Art, den Weinstok in der Ebene zu beschneiden und aufzubinden, ist dem Thal von Nievole eigen; an

anderen Orten wird er auf junge Ulmen gebunden, und man läßt ihn in Guirlanden „Fertons" herabhängen, statt ihn spalierförmig aufzubinden. Der Weizen macht demnach, daß der Hals des Weinstoks am Hals der Ulmen, dem Ort, wo der Stamm aufhört und die Zertheilung in Zweige anfängt, aufliegt; dann wählt er acht bis zwölf sehr lange, und beym alten Holz so nah als möglich beysammenliegende Zweige, reinigt sie auf die nemliche Art, schneidet die Enden derselben, deren gelbliche Farbe anzeigt, daß sie nicht gehörig Zeit gehabt haben, zu reifen, ab; windet zwey oder drey zusammen, zieht sie horizontal von einem Baum zum andern, und bindet sie in einer gleichen Entfernung von beyden zusammen. 1 Tafel. 2 Kupfer.

Dergleichen Fruchtschnüre können nicht leicht, ausser zwischen zwey Bäumen aufgehängt werden, und auf diese Art sieht man sie im ganzen Thal des Arno, und in der Ebene von Fucecchio; allein die Luccheser haben eine noch andere Art erdacht, innerhalb ihrer Felder den Weinstok zu pflanzen: sie sezen nemlich auf fünfzehn Fuß Entfernung von dem Graben und der Ulme einen Pfahl, auf welchem ebenfalls von den zwey zunächst stehenden Bäumen andere Festons gezogen werden; diese Reihe von Pfählen, die mit Weinreben an die Ulmen gebunden sind, giebt ihren Feldern ein sehr seltsames Aussehen.

Man zieht die Ahornbäume den Ulmen vor, und pflanzt indeß doch nur die lezteren, weil sie viel gemeiner sind. Gute Landwirthe haben mich versichert, daß die Obstbäume, und vorzüglich der Zwetschke-, Apfel- und Birnbaum besser wären, als die vorhergehenden beyden, und durch ihre Wurzeln sowohl dem Weinstok, als dem nahen Feld weniger schadeten.

Es ist schwer zu entscheiden, welcher von beyden Arten, die Reben zu unterstüzen, man in der Ebene den Vorzug geben soll; eine sowohl als die andere bringt eine ausserordentliche Menge Trauben hervor; beyde sind aus-

serst artig und zierlich; allein eine sowohl als die andere erzeugt einen abscheulichen Wein, und bringt den Saaten durch seinen Schatten und seine Wurzeln Schaden. Wenn der Wein der Ebene von Pescia noch schlechter, als jener von Florenz ist, so rührt dieser Unterschied wahrscheinlich nicht von der Verschiedenheit der Kultur, sondern daher, daß die erstere nässer als die andere ist.

Das Beschneiden des Weinstoks kann ohne Nachtheil während den ganzen Winter zu gelegener Zeit vorgenommen werden; indessen erwarten doch die meisten Bauern zu dieser Arbeit den Märzen, wenn sie nicht etwa der Mangel an Holz nöthigt, früher anzufangen, um die Reiser verheizen zu können.

## §. IX. Maulbeerbäume.

Die Maulbeerbäume, die die Mitte der Felder einnehmen, werden im Thal von Nievole anders, als im übrigen Toskana behandelt: sie werden nemlich alle Jahr im Juny im Verhältniß, wie die Seidenwürmer Blätter brauchen, geköpft; das ist: aller Aeste beraubt, und ihnen blos der Stamm und Kopf gelassen. Jedermann weiß, daß man zu Genf, in Frankreich, und selbst zu Florenz, so wie in dem übrigen Theil von Toskana die Maulbeerbäume abblättert, ohne ihnen die Aeste zu nehmen, indem man mit der Hand die Blätter von ihnen abstreift, und nicht selten mit diesen die Knospen, welche sich im künftigen Jahr entwikeln sollen, so wie ganze Stücke der Rinde, die den Baum verwundet lassen, abreißt. Die Methode von Pescia hat mancherley Vortheile; sie bekömmt dem Feld, welches den Maulbeerbaum trägt, besser; denn da es hiedurch gelichtet wird, so kann es mehr von der Sonne Nuzen ziehen; sie ist für den Menschen, der abblattet, gemächlicher und weniger gefährlich; ermüdet den Baum selbst weniger, dem man weder Aeste noch Knospen in einem Zustand, wo er so vielen Verlust zu ersezen, und von Ernährungsunfähigkeit, in welchen

er durch die Beraubung seiner Blätter versezt geworden, zu ernähren übrig läßt. Ein Blick wird uns hievon überzeugen. Indessen die Zweige, die ein Monat nach dem Hieb wieder aus dem Stamm treiben, durch ihr breites und vollsäftiges Blatt die gröste Triebkraft andeuten, entwikeln sich die Knospen der abgeblätterten Maulbeerbäume nur zur Hälfte, sind krupplig, gelb, und der Baum behält das ganze Jahr ein krankes Aussehen. Hingegen bekömmt von der andern Seite diese grosse Vegetationskraft der Maulbeerbäume, die immer jung erhalten werden, denen Seidenwürmern keineswegs am besten; die Blätter sind zu wässerig, zu sehr mit Saft gefüllt. Die Maulbeerblätter von Florenz, die troken, mager und lederartig sind, verschaffen ihnen eine weit bessere Nahrung, und daher rührt es, daß ihre Kokons*) um drei bis vier pCt. mehr gelten, als jene von Pescia.

Die Maulbeerbäume des Thals von Nievole treiben während des Sommers Zweige von drey bis vier Schuh Länge, die das künftige Jahr Blätter tragen, und abgehauen werden können. Ein groser Maulbeerbaum kann fünf bis zehen Centner Blätter, wovon der mittlere Preis des Centners fünf Lire ist, liefern; allein es giebt kaum eine so ungewisse Erndte, als diese: ausser daß sie von dem Trieb des vorigen Jahrs abhängt, verderben die kalten Winde oder der Mehlthau sie öfters. Wenn sie von einer oder der andern Art gelitten hat, so befürchtet man auch für die übrigen Erndten einen schlechten Ertrag, weil der Zeitpunkt seines vorzüglichsten Wachsthums mit dem Blühen des Weinstoks, des Oehlbaums und Weizens zusammenkömmt. Auch hat man bemerkt, daß die ins nemliche Feld gesäeten Feigbohnen den Blättern des Maulbeerbaums ihre Bitterkeit dergestalt mittheilen, daß die Seidenwürmer sie nicht fressen wollen, oder wenn sie ja davon fressen, sterben.

*) Das Gehäus des Seidenwurms, worinn er sich verpuppt hat, welches die Seide liefert. d. U.

Die Kultur des Maulbeerbaums und die Erziehung der Seidenwürmer sind ein Gegenstand der höchsten Wichtigkeit für Toskana. Im einzigen Thal von Nievole verzehren die lezteren im Durchschnitt 800,000 Zentner Maulbeerblätter, und erzeugen 40,000 Zentner Seidenkokons. Das im Umlauf dieser Manufaktur befindliche Kapital beträgt 122,000 Florentiner Thaler 1); jährlich werden 3760 Zentner gezwirnte Seide „Organsin" und 4000 Centner Floretseide aufgebracht, die, ehe sie nach Florenz zur weitern Verarbeitung versandt werden, im Thal von Nievole bereits 458,000 Tagwerke erfordert hatten 2).

Allein die Seiden-Manufaktur ist schon seit langem im Verfall; die Bauern fahren zwar noch fort, Seidenwürmer zu ziehen, allein einzig aus der Ursache, weil sie sich nicht entschliessen können, ihren alten Gewohnheiten zu entsagen, oder Obstbäume statt ihrer Maulbeerbäume zu pflanzen. Der Nuzen zahlt ihre Mühe auch dann noch kaum, wenn den Würmern kein Unglük zustößt, und sie den Mist derselben, der ein sehr guter Dünger ist, noch mit in Anschlag bringen; allein diese Würmer sind so vielen Krankheiten und Zufällen unterworfen; die mindeste Nachlässigkeit ist ihnen so nachtheilig: die Erhizung ihres Mists, Ratten, Hühner, Regen, der Donner sind einer so grosen Anzahl von ihnen tödtlich, daß sich der Bauer glücklich schäzen kann, wenn es in vier Jahren ihm einmal gelingt, sie alle glücklich eingespon-

1) Der Florentiner Thaler ist eine ideale Münz, und gilt 7 Lire. d. U.

2) Der Kalkul, wovon diese Angaben die Resultate sind, finden sich in einer Denkschrift, die ich vor einem Jahr der Akademie des Akerbaues in Florenz „die Mittel, die Manufakturen zu unterstüzen" übergab: da die vorzüglichste derselben die der Seide ist, so war ich genöthigt, alle Details derselben wohl zu studieren, und auseinander zu sezen. d. H.

nen zu sehen. Sonst verkaufte man die Kokons zu 35 bis 40 Sold 1) das Pfund; allein seit mehreren Jahren sind sie auf 24 oder 25 Sold gefallen, während alle Lebensmittel doppelt im Werth gestiegen sind.

Die Kultur des Maulbeerbaums interessirt aber nicht allein den Landwirth, sie kann auch die Neugierde eines Alterthumsforschers wieder erwecken, da sie die Spuren der ersten Schritte, die die Seidenmanufaktur bey ihrer Einführung in Europa machte, aufdekt. Man weiß, daß der Maulbeerbaum und der Seidenwurm um den Anfang des sechsten Jahrhunderts, unter der Regierung Justinians (A. C. 527 — 561) aus China in Griechenland eingeführt ward; zu dieser Zeit waren die Lateiner, weit entfernt, einen neuen Zweig der Industrie ergreifen zu können, unfähig, jenen Genüge zu leisten, die ihre Vorfahren betrieben hatten. So war die Seide beynahe sechs Jahrhunderte hindurch das ausschließliche Eigenthum der Griechen, bis Roger, der Eroberer und erste König von Sicilien, alles auf einmal dahin übertrug: Maulbeerbäume und Seidenwürmer; Landleute, die ersteren zu pflanzen, und Künstler, um das Gewebe der lezteren zu Nutzen zu bringen. Er führte eines sowohl als das andere aus Griechenland während seines Feldzugs gegen Manuel Comnenus (A. C. 1146.) weg. Wenige Jahre nach dieser Expedition lernten die Einwohner von Lucca und Pescia zuerst ihren Nachbarn von Sicilien nachzuahmen, und man kann sie als die ersten Lateiner betrachten, die Maulbeerbäume gepflanzt, und dem übrigen Italien und Europa die Erzeugung und Verarbeitung der Seide gelehrt haben 2).

1) Die Lira von 19 1/2 Kreutzern hat zwanzig Sold. Ein Sold von Toskana ist demnach einem Wiener Kreutzer beynahe gleich. d. U.

2) Siehe Gibbon Decline and fall of the Rom. Emp. Ch. XL. und Carlo Denina Rivol. d'Italia. Lib. X. C. XI. Muratori Antich. d'Ital. Dissert. XXX. u. s. w. d. H.

## §. XI. Feldbau.

Ohngeachtet der Verschiedenheit der Produkten der Ebene wird die Getreideerndte doch als die vorzüglichste, und der Akerbau als die Hauptarbeit des Bauers betrachtet. Und wirklich muß die Ebene das Getreid nicht allein für ihren eigenen und der Städte Bedarf, sondern auch noch für die Hügel und Bergbewohner, wo die Bevölkerung sehr zahlreich ist, liefern.

Der italienische Pflug ist von dem unseren verschieden, und besser gebaut. Der von Genf ist ein Keil, der mit Gewalt die Erde aufreißt, und auf die Seite wirft; der italienische hingegen ist eine Schaufel, die sie entzweischneidet, aufhebt, und das oberste zu unterst kehrt. Die Schar oder das (Pflugeisen) ist lanzenförmig und beynahe so wie der Spaten in Toskana gestaltet; von der nemlichen Größe, acht bis neun Zoll Breite, und eben so viel Länge, von allen Seiten geschärft, um mit Leichtigkeit die Erde horizontal zu durchschneiden: das Secheisen ist perpendikular über die Spize der Schar, und das Streichbrett flach an dem Baum befestigt, so daß es eine Verlängerung der Schar vorstellt, die unter die Erdscholle glitscht, welche jene aufgehoben hat; allein da es auf der, dem Secheisen entgegengesezten Seite eine Beugung nach aussen macht, weicht es von der geraden Linie ab, und dreht und wendet die Erde, die es empfängt, gehörig um. Man begreift, daß das Streichbrett auf einer, und das Secheisen auf der andern Seite befestigt seyn müsse, zum Unterschied unsrer Pflüge (à tourne-oreille). Allein diese Bauart verträgt sich sehr gut mit der italienischen Art, in Betten zu pflügen und zu säen. Ein auf diese Art zusammengesezter Pflug erleidet den kleinsten Widerstand während der Arbeit; die Schar fühlt weniger Hinderniß, die Erde zu durchschneiden, als eine gemeine Schaufel, und erhält noch überdieß von der anhaltenden Fortbewegung mehrere Kräfte; da das Sech vertikal ge-

stellt ist, so macht es leichter Weg als unseres, welches immer in einer geneigten Richtung befestigt ist; endlich kann unser Streichbrett, welches nichts, als ein perpendikulares Brett ist, nicht anders als die Schaar, gleich einem Keil wirken, indem es die Erdscholle vor sich hinstößt, indeß das italienische Streichbrett die Erde von der Pflugschar ganz aufgehoben, und gleich einem Band losgeschält erhält, die es nur umzukehren und auf die Seite zu legen braucht, ohne daß seine Wirkung den Widerstand vermehrte, den der Pflug zu überwinden hat.

Ausser dem grosen Pflug, den ich so eben beschrieben, kennt man noch einen anderen, leichteren, und in allen seinen Dimensionen kleineren. Die Schar ist von der nemlichen Form, wie beym vorhergehenden, allein das Secheisen ist perpendikular in die Mitte der Pflugschar befestigt, und statt der Streichbretter, deren dieser Pflug keine hat, dient der Baum selbst, der breit und gleich einem Hobel geformt ist, so daß er gleichförmig zu beyden Seiten die Erde herumkehrt. Mit diesem Pflug pflügt man nicht in Betten, sondern in Hügeln: jede Furche des Pflugs ist nemlich von der andern vorhergehenden so weit entfernt, daß sie nicht völlig wieder überschüttet, sondern die aufgewühlte Erde zwischen die zwey Furchen so geschoben werden, daß sie sich hier aufhäufen, und einen Hügel bilden könne. Diese Bearbeitung würde sicherlich in jeder thonigen und zähen Erde sehr übel seyn, sie würde selbst die Erde nicht ganz zertheilen, und ein Theil derselben, der unter dem Hügel liegt, bliebe unberührt; allein in der vortreflichen Erde der Ebenen von Toskana ist die kleinste Anstrengung hinlänglich, sie zu zertheilen und zu zerbrökeln, und die tiefen Furchen, die nach einem solchen Pflügen offen bleiben, geben der Einwirkung der Sonne und der Luft mehr Oberfläche. Diese grose Zerbrechlichkeit der Erde macht auch das Pflügen in das Kreuz, das Eggen, und das Zerschlagen der Erdschollen mit dem Hammer unnöthig, weil im Durchschnitt

nach dem ersten Pflügen das Feld so aufgelokert ist, als man es nur immer verlangen kann.

Es giebt manche Verschiedenheit in der Art, wie die Pflüge in Toskana gezogen werden. Die Ochsen werden bey manchen geradezu an den Pflugbaum gespannt, andere haben, wie die unsrigen, einen Vorderwagen; ich habe einige rükwärts mit Hörnern gesehen, um sie zu leiten, doch haben die meisten nur eine lange und umgebogene Sterze, die der Ochsenknecht mit einer Hand hält, während er mit der andern die Ochsen mit der Gerte leitet. Auf keinem Feld sieht man jemals mehr, als ein paar Ochsen vor einen Pflug gespannt, öfters selbst nur ein paar Kühe, und einen einzigen Knecht, der das Gespann leitet. Ohne Zweifel rührt die Leichtigkeit und Geschwindigkeit dieser Arbeiten zum Theil daher, daß die Erde so leicht zerbrechlich und so wenig steinig ist; allein die Gestalt des Pflugs trägt gewiß sehr viel hiezu bey, und würde von sechs Ochsen, die wir vor unseren Pflug spannen, sehr wahrscheinlich zwey und öfters auch vier unnütz machen.

Bedient man sich des kleinen Pflugs, wie dies gemeiniglich im Thal von Nievole geschieht, indeß der grössere mehr in der Ebene von Florenz, Sienna, Lucca und vorzüglich in der Lombardie im Gebrauch ist, so setzt der Pflüger ihn in der Mitte eines jeden Brettes an, spaltet es seiner ganzen Länge nach, und wirft die Erde zu beyden Seiten in die Furchen des vergangenen Jahrs, und so, wie er diese beynahe vollfüllt, bildet er die Furche, die in diesem Jahr offen bleiben soll; so daß die fruchttragende Erde, beynahe nach dem System des berühmten Tull abwechselt, wo sie in einem Jahr besäet wird, und im zweyten zur Furche dient. Siehe die 7 Figur. Die Linien bedeuten die Oberfläche der Erde vor dem Pflügen, und die Punkte ihr Ansehen nach demselben. Der Pflug gieng in a a und zerspaltete jedes Bettchen, indem er gleichförmig die Erde zu beyden Seiten umwendete, wurden die beyden Hügel b und c ge-

bildet, die die alte Furche d beynahe anfüllen. Man sieht, daß das Feld nach dem Pflügen abwechselnd zwey an einander liegende Hügel, und dann eine Furche bildet, über die der Pflüger nun eine kleine vierekigte Egge laufen läßt, und sie gleich macht, während die Furche unberührt bleibt; siehe Fig. 8, auf diese Art ist das Feld fertig, um besäet werden zu können. Der Säemann verbreitet alsdann das Getraid, nicht unachtsam, sondern mit den drey vorderen Fingern seiner Hand, und blos auf das Bett, welches bereitet vor ihm liegt, worauf die Weiber es mit der Haue bedeken, indem sie ein wenig Erde vom Grund der Furche hiezu nehmen, und das Bett eselrükenförmig gestalten. Diese Beeten, die vier bis fünf Fuß Breite haben, sind mittels der Haue mit der äussersten Nettigkeit zurecht gemacht; ist das Feld einmal besäet, so hat es sogleich das Aussehen eines Gartens, und die Erde ist auch nicht weniger loker. Die Arbeit, die mit dem leichten Pflug mittels eines einzigen Zuges in einer leicht zerbrechlichen, mürben Erde gethan wird, verlangt wenigstens zweymaliges Pflügen, wenn der grosse Pflug in einer zäheren Erde angewendet werden muß; man läßt ihn erst zur rechten und dann zur linken einer jeden Furche hinabziehen, so daß die zwey Hügel in der Mitte derselben angehäuft werden.

Die Furchen, die alle Felder durchschneiden, dienen nicht nur allein zum Abfluß des Wassers, sie bilden auch eben so viele Steigwege, um sie durchgehen, und vom Unkraut reinigen zu können, welches die Bauern während dem Frühjahr mit vieler Sorgfalt, theils zum Nutzen des Getreides, theils, weil sie es zum Futtern bedürfen, verrichten: sie dienen ferners der Luft und den Sonnenstrahlen Eingang zu verschaffen, und auf solche Art das Stroh stark zu machen, damit es dem ungestümmen Regen und den Windstössen, welchen man in Italien sehr ausgesezt ist, widerstehen könne; allein ohngeachtet dieser Vorsicht werfen sie doch oft das Getreid um. Die Lucchesischen

Bauern, welche die industrievollsten sind, säen in diese Furchen Haber für das Vieh, welchen sie zu Anfang May mit der Sichel abschneiden; allein vielleicht verlieren sie also, weil sie zu ökonomisch sind, die grösten Vortheile ihrer Furchen.

Die Bauern im Thal von Nievole, in der Gegend von Pistoja, und andern Bezirken Toskana's haben die trefliche Gewohnheit, alle Jahr ein Drittheil ihrer Felder mit dem Grabscheit umzugraben, um wieder neue Erde auf die Oberfläche zu bringen, und sie mehr zu befestigen, welches sie mit ihrem Pflügen nicht zuwegebringen können. Das toskanische Grabscheit ist nicht so wie unseres gestaltet, sondern wie unsere Schaufel; mit dem Unterschied, daß es viel stärker und noch einmal so groß ist. Es ist ein lanzenförmiges etwas konkaves Eisen, dessen Handhabe zweymal so lang und etwas dünner als die unsere ist, worauf der Arbeiter den Fuß nicht wie bey der unsrigen auf das Eisen, sondern auf ein vier Zoll über demselben angebrachtes Queerholz setzt. Siehe Fig. 10. Die Art, sich desselben zu bedienen, ist ebenfalls verschieden: zu Genf setzen wir das Grabscheit vertikal an, zu Pescia durchschneidet man die Erde horizontal oder wenigstens queer, daher auch die Strasse des Arbeiters breiter ist, und er die Erde weiter von sich werfen muß. Die Bauren verstehen diese Arbeit, ohne sich sehr zu ermüden, indem sie die Handhabe des Grabscheits an das Knie stüzen, und auf solche Art eine beträchtliche Tiefe erreichen. Oft schreibt man in Frankreich ein Pflügen von zwey Grabscheitstiefen vor; allein diese Arbeit ist immer sehr beschwerlich, indeß nichts einfacher als diese Art queer umzugraben ist. Da immer eine Schaufel voll Erde die andere bedekt, so ist es nicht beschwerlicher vier oder fünf Grabscheitstiche zu machen als zwey oder drey. In der Ebene von Pistoja gräbt man in der That zur doppelten Tiefe. 1)

1) Unter allen Abschnitten dieses Werks ist dieser vielleicht der Toskanische Landwirthschaft.

## §. XI. Abtheilung der Felder in Schläge.

Die Abtheilung der Felder des flachen Landes in Schläge bildet vielleicht den anziehendsten Theil der toskanischen Landwirthschaft. Der Erndteumlauf dauert hier im Allgemeinen entweder drey Jahr, und man besäet den Acker fünfmal; oder vier Jahre, und dann wird er siebenmal besäet, ohne daß man ihn jemals brach liegen liesse. Nemlich:

Im ersten Jahr: Getreid; 1) im Herbst Feigbohnen.
— zweiten Jahr: Getreid; im Herbst Rüben, Klee oder andere Futterkräuter.
— dritten Jahr: Türkischen Weizen; Hirse oder Serg. 2)
Oder wenn man ihn vier Jahre dauren läßt.
Im ersten Jahr: Getreid, im Herbst Stokbohnen mit türkischem Weizen gemischt.
— zweyten Jahr: Getreid; Feigbohnen im Herbst.
— dritten Jahr: Getreid; im Herbst Futterkräuter.
— vierten Jahr: Türkischen Weizen, Hirse oder Serg.

## §. XII. Erstes Jahr. Getreidbau.

Wir haben bereits die Arbeit betrachtet, wodurch die am wenigsten belehrende, und die hierin gegebenen Vorbilder scheinen mir keineswegs nachahmenswürdig zu seyn. — Die Beschreibung beyder Pflüge ist ziemlich dunkel, doch scheint die kleinere genau die Gestalt unserer Aarl (Hacken in Niederdeutschland) zu haben, welches auch das Fragment im angehängten Kupfer beweiset. Ihre Art mit zwey Pflugfurchen ein Bett zu bilden, ist das unvolländigste Verfahren, wovon ich je hörte; auch scheinen die Toskaner das Pflügen nicht wohl zu verstehen. Denn ihre Arbeit ist mehr ein Herumwühlen in der Erde, als ein wahres Umwenden ihrer Oberfläche; und grüben sie ihre Felder nicht alle drey Jahre mit dem Spaten um, so könnte ihr Körnerertrag nicht so groß seyn, als ihn der Verf. angiebt.

d. Ue.

1) Unter Getreid wird hier Weitzen und Korn verstanden.

2) Serg, schwarzer Hirs, Moorhirs, Holeus Sorghum Lin. Davon mehreres an seinem Ort. d. Ue.

Erde für das erste Jahr vorbereitet wird, so wie das Besäen derselben; da diese leztere viel mehr Zeit als bey uns erfordert, so wird diese Schwierigkeit doch vielleicht durch die kleine Menge des Säekorns, so wie durch den Vortheil ersezt, daß die Saat besser und regelmäßiger bedekt wird, als wenn man mit der Säemaschine gesäet oder die Getreidpflanzen gesezt hätte. So viele Sorgfalt und Langwierigkeit dürfte wohl nur in dem glüklichen Klima von Toskana von Nuzen seyn, wo man das Wintergetreid während der drey Monate Oktober, November und Dezember säen kann und wirklich säet, so wie das Sommergetreid in den Monaten Jenner, Hornung und März in die Erde kommt und man also durch die ganze Hälfte des Jahrs nicht aufhört, Getreid zu säen.

Man säet in Toskana viel Rocken oder vielmehr Mengkorn; die Bauren säen es in die fruchtbarste und mittelmässigste Erde; die eine, sagen sie, ist zu gut für Weizen, und die andere zu schlecht. Alle Felder, die die Hügelbewohner am Anfang der Ebene besitzen, werden überhaupt mit Rocken besäet, so wie alle Kohlbetten, die er ausruhen oder vielmehr ganz ausziehen will, was er alle dritte oder vierte Jahr thut. Der eigentliche Rockenboden aber, in welchem er am besten gedeyht, ist der sandige, und man findet ihn häufig in der Nachbarschaft der Bäche. Verständige Landwirthe geben sich seit einiger Zeit viele Mühe, den Rocken ganz von ihren Feldern zu verbannen.

In Toskana kennt man mehrere Arten von Weitzen; allein da sie von Bauren ihre Namen erhielten, und in jedem Dorfe verschieden sind, so würde es unnütz seyn, jede einzeln zu beschreiben. Ueberhaupt ist der Weitzen in Toskana grösser, runder, voller und fester wie unserer; nach diesen Eigenschaften wird er auch geschäzt.

Die Toskaner bilden sich ein, daß das beste Getreid in ihrem Lande wachse, und daß man nur aus dem ihrigen ein gutes Brod machen könne; auch ist alles fremde Getreid, welches sie über Livorno erhalten, um vier bis

fünf Lire vom Sack wohlfeiler. Der ägyptische Weitzen, der fast jederzeit von Kornwürmern zerfressen, und mit schlechten Körnern gemischt, so wie der griechische, der klein, hart, durchsichtig, erstikt und sehr schmutzig ist, mögen vielleicht, da sie die gemeinsten in Livorno sind, zu diesem Vorurtheile die veranlassende Ursach gewesen seyn. Allein es kommt noch Getreid von Sizilien, Kalabrien, Neapel, Pescara und Sardinien, welches sehr schön ist. Noch kommt von Neapel und Pescara ein harter Weitzen „grano duro" von welchem allein man die welschen Nudeln „Maccaroni" macht. Zu diesem Behuf säet man auch in Toskana harten Weitzen, da diese Speise von einem allgemeinen Gebrauch ist. Es giebt keine kleine Stadt, die nicht acht bis zehn Nudelfabricken hätte, obgleich man sie fast allenthalben von Pisa kommen läßt, wo man sie am besten zu machen versteht.

Diese Art Weitzen fordert ein sehr geübtes Aug, um sie vom gemeinen zu unterscheiden, da sie kaum merklich von jenem verschieden ist; allein sein wahres Kennzeichen ist die Härte, sie ist so groß, daß sie beym Mahlen nur zum gröblichen Pulver wird, statt sich in Mehl zu verwandeln. In diesem Zustand erhalten wir sie aus Italien unter dem Namen „Semola" um Suppen hieraus zu machen. Diese nemliche Semola ist die Grundlage der Nudeln in Italien. Durch ein sehr beschwerliches Kneten des Teigs, welches eine eigene Vorrichtung erfordert, vermischt man in Zeit von zwey Stunden diese Semola mit einer kleinen Menge lauen Wassers, um einen trockenen Teig hieraus zu machen; so wie dieser die gehörige Zähigkeit erlangt hat, kommt er in die Presse, die ihn mittelst eines sehr zusammengesezten Mechanism durch eine Gattung Sieb drükt, wodurch er irgend eine beliebige Form erhält. Diese Nudeln, die man entweder so wie sie aus dem Sieb kommen, kurz abschneidet oder zusammenrollt, wenn sie lang bleiben sollen, fordern nun keine andere Sorge mehr, als daß man sie langsam trokne.

Auch baut man sehr häufig dicken Weitzen „gros blé" in Toskana, von welchem man zwey Sorten, eine mit, und die andere ohne Gräten kennt. 1) Nicht minder ist daselbst auch das Sommergetreid gewöhnlich, denn nur sehr selten kann der Landmann seine Saat gänzlich vor dem Winter bestellen.

Haber findet man wenig, Gerste aber durchaus keine gebaut. Bohnen ersetzen ersteren zur Nahrung der Pferde, und was die Gerste betrift, so fühlt man ihre Nothwendigkeit nie; auch kennt man einzig nur die nakte Gerste, welche betrügerische Kaffeesieder statt Kaffee gebrauchen, und von welcher man sonst keine Benuzung weiß.

Das Getreid wird zur Erndte 2) mit der Sichel so nah als möglich an der Wurzel abgeschnitten, und nachdem man es einen oder zwey Täge in Schwaden liegen gelassen, wird es mit Stroh zu Bunden, nicht aber zu Garben gebunden; hievon formirt man Pyramiden, die man nahe zur Dreschtenne hinsezt. Vor dem Dreschen, welches gemeiniglich im July geschieht, schneidet man alle diese Bunde unter den Aehren ab, um blos diese allein dreschen zu dürfen, und das Stroh ganz zu erhalten. Ein Mann, indem er mit seinem rechten Fuß auf den Getreidbund tritt, fährt mit der Spize der Sichel unter denselben, und schneidet ihn so in einem Schnitt durch. Die Klinge der Sichel, die sowohl zu dieser Verrichtung als zum Schneiden und Strohhacken dient, ist einer feinen Säge gleich geschärft. Die Täge, an denen man das

1) Ich begreife nicht wohl, was der Verf. hier unter gros blés versteht. Das franz. Blé hat überhaupt eine zu vielfache Bedeutung. — Sollte es etwa der bey uns sogenannte böhmische Weitzen seyn? d. Ue.

2) Die Erndte fängt in der Ebene von Pescia von der Mitte bis zu Ende Juny an. In jener von Pisa fängt sie jederzeit in der ersten Hälfte desselben Monats an. Der Rocken wird nur um fünf bis sechs Tage vor dem Weitzen reif. d. H.

Getreid drischt, sind Festtäge; alle Nachbarn helfen einander gegenseitig, sie versammeln sich vor Anbruch des Tages vor dem Hause des Bauren auf der Dreschtenne, deren Boden man dadurch noch fester gemacht hat, weil man den Tag zuvor mit Wasser verdünnten Kuhmist hierüber gegossen. Während sie auf die Hize des Tages warten, beschäftigen sie sich mit dem Abschneiden des Strohes und der Bildung des Strohfeimens, der von jenem Stroh, welches nicht gedroschen werden darf, rings um eine hohe Stange aufgeführt wird, wodurch er das Ansehen eines grossen zylinderförmigen Thurms erhält, welcher, nachdem man das ausgedroschene Stroh oben aufgeworfen hat, eine kegelförmige Bedekung bekommt. Er bleibt das ganze Jahr der Abwechslung der Witterung preißgegeben, die er auch sehr gut aushält, ausgenommen daß die oberste Lage des Strohes blos zu Betten verwendbar ist.

Die Bauren fangen nicht eher an zu dreschen, bis die Sonne nicht brennend heiß geworden, das ist in dieser Jahrszeit zwischen sieben und acht Uhr, und sie beklagen sich sehr, wenn sie durch irgend eine Wolke verstekt wird, denn ihre Arbeit ist um so leichter, je brennender die Sonnenstrahlen sind; das Korn erhält hiedurch mehr Schnellkraft, und enthülst sich leichter. Die Hügelbewohner dreschen gewöhnlich ihre ganze Erndte in einem Tag, jene in der Ebene aber brauchen hiezu meistens drey Tage. Abends, wenn das Dreschen geendet ist, beschäftigen sie sich mit der Reinigung des Korns; ein kleiner Nordwind, der sich mit Anbruch der Nacht von Pescia erhebt, ist ihnen hiebey von grossem Vortheil; sie stellen sich ihm mit dem Korn in einem hölzernen Siebe gegenüber, und werfen es von sich dem Wind entgegen so hoch als möglich. Das Korn als der schwerste Theil langt an dem Ort, wohin es bestimmt geworden, an, während die Spreu durch den Wind zurükgetrieben wird. Obwohl das Korn rein genug auf die andere Seite der Dreschtenne

fällt, so wird sie doch allzeit nach jedem Wurf mit einer Leinwand oder einem leeren Sack wieder rein abgewischt, um den Rest des Staubs und der Spreu, die sich hieran geklebt haben möchte, wegzukehren.

So viele Arbeit und Beschwerden erfordern eine reichliche Erhohlung, dieserwegen wird für die Drescher der Tisch auch viermal gedekt, und die Frau des Pächters erschöpft all ihre Kochtalente, um ihnen angenehme Ragout's zu bereiten; ich sage geflissentlich Ragouts; denn obgleich die Bauren das übrige Jahr sehr selten Fleisch essen, so würde ein Stük Rindfleisch oder Braten für einen so hohen Festtag doch zu gemein seyn. Der Wein ist zu jedermanns Belieben, und die ganze Nachbarschaft hallt wieder von dem Freudengeschrey der Drescher und junger Mädchen, die ihnen aufwarten. Wenn nun das Tagwerk von fünfzehn Stunden Arbeit geendet ist, ohne daß sie eine Ruh ausser beym Essen genossen hätten, kommt gewöhnlich eine Geige, um das Fest zu enden. Die jungen Leute bringen dann die Hälfte der Nacht mit Tanzen zu, ohne sich zu bekümmern, daß sie nach zwey oder drey Stunden Schlaf den nemlichen Frohndienst wieder anzufangen haben, oder freuen sich wohl gar darauf.

## §. XIII. Wie man das Getreid in Toskana aufbewahrt.

Man bewahrt das Getreid in Toskana auf eine eben so nüzliche als ausserordentliche Weise in unterirrdischen Aushöhlungen. Hierin erhält man es von einem Jahre zum andern vollkommen frisch und von allen Insekten oder anderweitigen Zufällen gesichert, ohne daß sie Unkösten oder Sorge bedürften. Ehe man das Getreid in diese Magazine bringt, ist es nothwendig, daß es zuvor an der Sonne wohl getroknet werde. In einem andern Klima, wo die Sonnenstrahlen nicht so brennend wie in Toskana sind, würde man diese wohl durch künstliche Hize ersezen müssen, indem man das Getreid in eine Trockenstube oder

einen Backofen schüttete, nachdem man das Brod zuvor aus ihm herausgenommen hätte.

Diese Behältnisse sind eyförmige oder vielmehr flaschenförmige Aushöhlungen, die im Stand sind, zwanzig bis hundert und fünfzig Säcke 1) Getreid zu enthalten. Jene, in die ich hinabgestiegen bin, waren in einer sehr dichten rothgelben Thonlage, die, weil sie ohne Zwischenlage ist, keinen Tropfen Wasser durchläßt, und allen Thieren unzugänglich ist. Alle sind unter dem Dach der Ziegelhütten, auf kleinen Abhängen, wo kein Wasser stehen kann, gegraben. Ehe man das Getreid hineinschüttet, werden sie mit Stroh ausgefüttert, wozu man ein drey Zoll dickes strohernes Band verfertigt, welches man rings um die Erde spiralförmig aufwindet, so daß eine Wendung auf der anderen ruht; auf die nemliche Weise, wie die Weinflaschen dieses Landes von aussen umwunden sind. Nun füllt man die Höhle mit Getreid an, und verstopft den Hals dieser Flasche mit zwey Strohdecken, die man über das Getreid dekt, worüber ein grosser runder Stein gesezt wird, der alles genau schließt, und damit alle Zwischenfugen recht genau verstopft werden, gießt man nur einige Schüfer voll eines mit Mist abgerührten Wassers darüber, worauf sie mit einer, einen halben Schuh hohen Lage Erde bedekt wird, die sie dem Boden gleich macht.

Es giebt nur wenige Eigenthümer, die solche Behältnisse besitzen; allein man bekommt sie bey mehreren Ziegelhütten zu leyhen. Der Ziegelbrenner, welcher hievon Eigenthümer ist, haftet für das Getreid; er bestreitet alle nöthigen Auslagen, sowohl um es hinein als wieder herauszubringen, und läßt einem noch überdieß die Wahl, entweder so viele Säcke rückzuerstatten, als er erhalten,

1) Der Florentiner Sack enthält nach Vega's Angabe 7,097407 franz. Deciliter's, während der Wiener Metzen 6,149279 hat. Er enthält also beynah 1 1/6tel Metzen.
d. Ue.

ohne etwas anderes für sich zu nehmen, als was ihm übrig bleibt; oder alles Getreid, welches sich im Behälter findet, rückzugeben, wofür man ihm aber vier Soldi für den Sack Magazingeld bezahlt. Da das Getreid in diesen Behältern anschwillt, und beynahe um drey pro cent zunimmt, so ist ihnen der erstere Preiß anständiger als der zweyte.

Der Behälter bleibt so lange verschlossen und ununtersucht, biß man seines Getreides loß seyn will; dann aber muß man ihn auf einmal leeren. Nachdem man ihn eröfnet, und den Stein und die Strohdecke weggenommen, findet man das Getreid oben beym Eingang ohngefähr den dritten Theil eines Sacks halb schimmelich, weil es durch das Kothwasser, welches man über den Stein gegossen, naß gemacht worden war; dieß gehört dem Eigenthümer dieser Behälter, und wird nicht eingerechnet; was man unter diesem findet, ist vollkommen trocken, ohne den mindesten Geruch, und ohne daß ein Korn von irgend einem Insekt angegriffen worden wäre: ja noch mehr, wenn es sich manchmal ereignet, daß man ein Getreid in einen solchen Behälter füllt, welches sich schon zuvor erhizt hätte, so stillt die Kühle der Erde sogleich alle Gährung, und tödtet alle Insekten, die sich etwa hierin finden mögen. Indeß ist doch jenes Getreid, so sich am Boden befindet, keineswegs so schön; es schwillt durch die Feuchtigkeit der Erde an, und bekommt einen schimmeligen Geruch. Die Müller pflegen alles aus der Höhle gekommene Getreid untereinander zu mischen, daß man das schlechtere unter einer grösseren Masse nicht mehr bemerkt. So wie der Behälter geleert ist, wird auch das Strohband weggenommen, welches ebenfalls einen schimmelichen Geruch angenommen hat, und zu nichts mehr taugt. Die ganze Höhle wird rein ausgefegt, und mit dem Stein sowohl als der Erde, die man darüber schüttet, so lang verschlossen, biß der Zeitpunkt wieder gekommen ist, sie von neuem zu füllen.

## §. XIV. Untergepflügte Feigbohnen, die statt Dünger dienen.

So wie die Erndte in der Ebene geendet ist, wird der Acker sogleich wieder umgepflügt, und jedes Bett in zwey Hügel getheilt; so wie wir dieß bereits sahen. Fig. 7. Allein um Feigbohnen zu säen, läßt man, statt die zwey Hügel mit der Egge gleich zu machen, wie wir dieß in Fig. 8 gesehen, eine kleine Egge, die sie „Spianuccio" nennen, nur über einen hinunter laufen, während der andere unberührt bleibt, und wechselt so bis zum Ende des Feldes ab. Die Fig. 9 stellt den Durchschnitt des Feldes nach dieser Verrichtung, und Fig. 12 die Gestalt der Halbegge, das „Spianuccio" dar.

Die Feigbohne, Wolfsbohne, Lupinus albus Lin. die man auf diese so vorbereiteten Felder säet, ist eine schattentragende jährige Pflanze, die zur Höhe von zwey bis drey Schuhen gelangt, und keiner weiteren Hülfe bedarf: im Gegentheil, obwohl der Stengel sich in eine grosse Menge von Zweigen getheilt, so ist doch jeder hart, dick und beynahe hölzern; die weißlichten Blumen, die fast die Grösse, Farbe und Gestalt der gemeinen Bohnen haben, sind in langen Büscheln am Ende jedes Zweiges vereinigt, lange Schatten folgen ihm, die die Frucht enthalten, welche den grossen flachgedrükten Erbsen gleicht. Man säet die Feigbohnen im August oder September auf das geegte Feld, und bedekt sie mit der Hacke. Die gewöhnliche Feuchtigkeit der Erde in der Ebene ist hinlänglich, sie keimen und wachsen zu machen; es ist jedoch selten, daß nicht ein Regen kommen sollte, um ihren Wachsthum zu befördern. Diese Feigbohnen sind im Oktober, wenn die Saat beginnt, hinlänglich groß, untergepflügt werden zu können. Haben sie fünfzehn Zoll Höhe erhalten, so führt man den Pflug wieder mitten durch das Bett hindurch, wirft die Erde zur rechten und linken, und bedekt und begräbt von beyden Seiten das Kraut der Feigbohnen, die man in der Erde

verfaulen läßt, und die mehr als jede andere Pflanze die Eigenschaft besizt, die Erde durch seine Ueberbleibsel zu düngen. Die nemliche Pflugfahre, die die Feigbohnen untergepflügt, hat zugleich die Ackerbetten zugerichtet, die nun mit Getreid besäet werden, welches sodann mit der Hacke bedekt wird.

Dieses Unterpflügen der Feigbohnen, um den Acker zu düngen, welches die Italiener „gli soverci oder rovescii" nennen, zeigt eine grosse Kenntniß guter Grundsätze in der Agrikultur, und macht die Erde wunderbarlich fruchtbar. Die Bauren säen zwar in dieser Hinsicht mehrere andere Pflanzen, und unter diesen die Bohnen; allein keine düngt so gut und geschwind, und hat in einem so hohen Grad die Kraft zu befruchten als die Feigbohnen. Es scheint, daß diese Eigenschaft ihr eigenthümlich ist, und daß man sie in dem reifen Korn konzentrirt antrift, denn wenn sie im Ofen oder einem grossen Kastel so erhizt werden, daß ihr Keim zerstört wird, so werden sie hiedurch zum wichtigsten Düngmittel: man versichert, daß drey oder vier Pfund diese Feigbohnen, die am Fuß eines kranken Oehl- oder anderen Fruchtbaums eingegraben würden, hinlänglich seyen, ihm seine vorige Kraft wieder zu geben. Fleissige Gärtner wenden sie, allein immer in sehr kleiner Menge, an, um Pomeranzen in Gefässen statt Pferdemist zu düngen, und erhalten überraschende Wirkung hievon. 1)

1) Theoretisch scheint man in Teutschland das Unterpflügen grüner Pflanzen zur Düngung wohl zu kennen, aber praktisch wird es nur sehr selten und mit wenig Zutrauen hin und wieder angewendet. In meiner Gegend z. B. haben fleissige Landwirthe das Unterpflügen der Sommerwicken, die nach dem Weitzen gesäet wurden, versucht, um beym Unterpflügen derselben noch Rocken in das Feld zu säen; allein der Zwischenraum zwischen dem Weitzenschnitt und der Rockensaat ist zu kurz, und die Jahrszeit bereits zu weit vorgerükt, als daß sie eine beträchtliche Größe erhalten

## §. XV. Schminkbohnen.*)

Manchmal säen die Bauern, die einen grossen Vorrath von Mist haben, gleich nach der Erndte des ersten Jahrs statt der Feigbohnen, die den Acker bereichern, Schminkbohnen, die ihn aussaugen. Sie vermischen hiemit einige Körner türkischen Weitzen, die sie unterstützen, und ihnen statt Rankstangen dienen sollen. Die Art Bohnen, welche am besten der Trokniß widersteht, und die allein nur geeigenschaftet ist, nach der Erndte noch gesäet zu werden, ist mit einem Aug rings um den Keim gezeichnet; woher es auch kommt, daß man sie Schminkbohnen mit dem Aug „Faggiuoli dall' occhio" nennt. Wenn diese gesäet werden, dann dauert der Umlauf der Felder vier Jahre, weil der Bauer erst im folgenden Jahre Feigbohnen säet, um sie unterzupflügen, welches alle einstimmig als nothwendig anerkennen.

## §. XVI. Zweytes Jahr. Futterkräuter.

Nach der Erndte des Getreides im zweyten Jahr pflügt man im July oder August von neuem, und säet bis in den September Futterkräuter. Die zwey gebräuchlichsten Kräuter dieser Art sind eine Mischung von Feig-

sollten, und die Mistdüngung suppliren könnten. Nur für Gegenden in Deutschland, die Brache halten, scheint sie mir sehr zweckmäßig; denn da haben diese Düngpflanzen Zeit genug, bis zur Blüthe zu wachsen, um dann zur Saat untergepflügt zu werden. d. U.

*) Phaseolus nanus, Lin. werden bey uns „Stockbohnen" oder „Zwergbohnen" genannt. — Wenn der Herbst sehr günstig ist, so werden sie hier als zweyte Frucht noch reif. In dem südlichen Steyermark oder Tyrol werden sie aber von July bis Oktober gewiß reif. Für sich allein baut man sie bey uns nirgends, sondern zwischen dem türkischen Weitzen, welches gewiß ihr schicklichster Platz im ganzen Feld ist. d. U.

bohnen, Lein und Rüben; dann einjährigen Klee, den sie „Lupinella" nennen.

Es ist auffallend, hier den Lein unter den Futterkräutern anzutreffen; allein sein Saame ist sehr häufig und leicht zu gewinnen; die Pflanze widersteht dem Winter sehr gut, wächst sehr zeitlich, giebt reichliches Futter und schmekt dem Vieh.

Da die Feigbohnen viel geschwinder als der Lein oder die Rüben wachsen, so werden sie gegen Ende des Herbstes, wenn sie bereits groß sind, ausgerissen, und nachdem sie gewaschen worden, um die Erde von den Wurzeln wegzubringen, dem Vieh gefüttert, das sich ohngeachtet ihrer Bitterkeit sehr bald sie zu fressen angewöhnt. Der Lein und die Rüben, die bisher von den Feigbohnen beynahe erstikt geworden waren, fangen nun an, sich zu erholen und zu wachsen. Während des Winters werden die Rüben, so wie man ihrer für das Vieh bedarf, ausgezogen: der Lein wird im Frühling gemäht, und gegen die Mitte oder das Ende des May ist alles verschwunden.

Unter den Rüben, die man in Italien säet, ist vielleicht nicht die Hälfte, die wirklich beträchtliche Wurzeln macht; auch rechnet man zur Fütterung des Viehes mehr auf das Kraut als die Wurzeln derselben: übrigens kennt man mehrere Arten. Im Luckesischen sind sie sehr dik, verlängert und von einer gelblichten Haut, gleich jenen, denen wir den englischen Namen „Turneps" beylegen. In der Ebene von Pescia hingegen sind sie breit, platt, und zum Theil mit verschiedenem Roth bemahlt. Der Saame, den man von einem Ort zum andern überträgt, bringt dort nie die ähnliche Art jener Rübe hervor, von welcher er genommen worden.

Im Parmesanischen und Mayländischen säet man viel mehrere Rüben als in Toskana. In diesen zweyen Provinzen sind die Aeker, mit Ausnahme der Reisfelder, gemeiniglich in zwey Schläge getheilt; Weitzen,

Rüben, und im zweyten Jahr türkischen Weitzen; oder wenn man sie in drey Theile abtheilt, so geschieht dies nur, um im Lauf des dritten Jahrs Bohnen oder Feigbohnen zum Unterpflügen zu säen. Die erstaunliche Menge von Rüben, die diese zwey reiche Provinzen bedekt, muste Arthur Young sehr schmeicheln, als er sie durchreiste.

Die Lupinella, oder der einjährige Klee, Trifolium incarnatum. Lin. ist eine der schönsten Pflanzen, die man zum Futter baut. Seine schönen, länglichten, fleischfarbenen Blumen, das dunkle Grün seiner Blätter, und die Lebhaftigkeit seines Wachsthums machen die Zierde der Felder. Man säet ihn im September, und mäht ihn vor der Mitte des Aprils bis zur Hälfte des May. Manchmal untermischt man ihn mit Feigbohnen, die man im Herbst ausrauft. Dieser Klee giebt eine reichlichere Erndte als der Lein. In Rücksicht seiner Grösse gleicht er unserem Klee, allein man mäht ihn nur einmal.

## §. XVII. Drittes Jahr. Türkischer Weitzen.

Nach der Erndte der Futterkräuter wird das Feld mit dem Spaten umgegraben. Diese Arbeit beginnt von der Mitte des Aprils, und dauert durch den ganzen May. Der türkische Weitzen oder Mais, der die Erndte des dritten Jahrs machen soll, wird nie in ein Feld gesäet, welches nicht zuvor mit dem Spaten umgegraben worden wäre. Man kann ihn während der drey Monate April, May und Juny säen, auch wohl auf schon abgeerndtete Felder im July; denn aber ist es eine andre Art desselben, die weniger hervorbringt und geschwinder wächst. Man nennt sie „Sessantino" weil sie binnen sechszig Tagen reifen soll.

Der türkische Weitzen, der in der Ebene zu Ende des Aprils gesäet worden, entbehrt sehr leicht der Be-

wässerung, und leidet nicht von der Dürre, wenn er nur zu Anfang des July einen Regen erhält, welcher auch gewöhnlich eintrift. Der türkische Weitzen wird mit der Haue in sehr breite Reyhen gesetzt, und obgleich man die Kerne mit vieler Sparsamkeit aussäet, so setzt man ihrer doch mehrere, als man wachsen lassen will, weil Insekten ihn öfters anfallen und zerstören, ehe er aufgegangen ist; sobald er aber so groß geworden, daß er vor ihnen gesichert ist, dann wird aller überflüssiger ausgerauft, so daß eine Pflanze von der andern in der Linie neun bis zwölf Zoll, jede Reyhe aber von der andern zwanzig bis vier und zwanzig Zoll entfernt bleibt. Während seines Wachsthums wird die Erde rings um jeden Stamm zweymal angehäuft. So lang er steht, giebt er eine überflüssige und köstliche Fütterung. Nach geschehener Befruchtung werden die männlichen Blüthen, „die Fahne" abgeschnitten, und nach und nach der gröste Theil seiner Blätter, weil das Vieh sehr gierig darauf ist.

Die Erndte fängt im August an; man bricht die Kolben ab, nnd rauft die Pflanzen aus, die nun, beraubt von ihreu Blättern, zu nichts mehr, als zum Verbrennen dienen. Der Kern sitzt fest in seinem Fächer; um ihn loszubringen, befestigen die Bauern gemeiniglich ein Stück einer Degenklinge in eine Bank oder einen Tisch, und rifeln über diese Klinge einen Kolben nach dem andern, so lang, bis alle Kerne herunter sind. Indessen sah ich doch in Piemont den türkischen Weitzen wie das Halmgetreid dreschen, und ich begreife nicht, woher es kommt, daß er sich hier unter der Drischel so leicht losgiebt, während man in Toskana ein Stück Eisen bedarf, um ihn loszubringen.

Der türkische Weitzen ist von einem sehr grossen Vortheil für das Volk, und gewährt ihm ein vortrefliches Nahrungsmittel. Mit Weitzen gemischt gibt er dem Brod eine gelbröthliche Farbe, ohne dessen Geschmack zu

verschlechtern. Indessen ißt das Volk das Mehl desselben gemeiniglich allein in der „farinata" oder „pollenta."

Um die Farinata zu machen, schüttet man das Mehl des türkischen Weitzens in einen Topf mit siedendem Wasser, wozu man Butter, Oehl, oder Fleischbrühe und Salz giebt, rührt es während fünf bis sechs Minuten um, nach welchen man sie vom Feuer nimmt, und als Suppe oder Muß aufsetzt.

Die Pollenta wird wie die Farinata gemacht, nur kömmt kein Fett hinzu; auch muß sie dichter seyn, so daß sie, wenn man sie vom Feuer nimmt, fest zusammenhält. Sie wird nun mit einem Faden in Stücke zerschnitten, die man auf einem Rost über glühenden Kohlen während einigen Minuten röstet.

Diese zwey Arten, das Mehl des türkischen Weitzens anzuwenden, haben den Vortheil, daß hiebey sowohl das Brod, als jeder andre Zusatz erspart wird; denn diese Substanz hat zwar nicht viel Geschmack, allein doch genug, um keines nöthigen Zusatzes zu bedürfen. Es ist wahrscheinlich, daß sie viel nahrhafter seyn würde, wenn man sie länger kochen liesse, und die Bauren beklagen sich, daß es sie anfüllt, ohne sie zu nähren, während im Gegentheil der Graf Rumford beobachtet hat, daß der wohlgekochte türkische Weitzen das nahrhafteste Korn seye 1).

Daß man in Toskana das Feld mit dem Spaten hiezu umgräbt, mag dort der Kleinheit der Felder und der

1) Obgleich der Verfaßer den Bau des Mais in kurzen Worten, und ausführlicher und besser beschreibt, als er es in manchen größeren ökonomischen Werken nicht ist, so erlaube man mir über diese nützlichste Frucht, die bey weitem noch nicht hinlänglich in Deutschland gebaut wird, meine eigenen Beobachtungen, denselben im Großen zu pflanzen, hier einzuschalten.

der Grösse der Bevölkerung wegen wohl angehen; verbietet sich aber bey uns von selbst, und so grosen Vortheil auch ein mit der Hand umgegrabenes Feld gewährt, so glaub ich doch, daß es die Kosten dieser Arbeit, die alle andern landwirthschaftlichen Verrichtungen zurükfezt, nicht über den Ertrag eines mit dem Pflug gehörig bearbeiteten Feldes zu bezahlen im Stande ist. Daß der Maysbau nicht mehr schon eingeführt ist, rührt vorzüglich von dem Vorwurf her, daß man zu demselben zu viele Leute bedürfe, und über der Pflege dieser Pflanze alles andere vernachläßige. Wirklich scheint diese Beschuldigung wenigstens zur Hälfte wahr, und es ist daher ein wahrer Gewinn für den Ackerbau, die Kultur einer Frucht zu erleichtern, die unstreitig die reichste Erndte giebt.

So wie hier der Verfasser den Bau des Mays beschreibt, wird er mit Ausnahme des Umgrabens des Feldes mit dem Spaten in allen mir bekannten Gegenden Teutschlands, in Ungarn und Kroatien betrieben. Welche Mühe und Menge von Händen aber ein dreymaliges Behauen eines Ackers von mehreren Jochen erfordert, und wie unmöglich es doch ist, zu verhüten, daß nicht ein Theil desselben im Unkraut erstike, ist nur dem verständlich, der den Bau dieser Frucht im Grossen betrieben, oder ihn genau beobachtet hat. Wie wohlthätig ist demnach eine Erfindung von Pflügen, die die Handarbeit beym Grünhauen und Behäufen „fast ganz" unnöthig, und auf diese Art den Anbau des Mays auch in den Menschenleersten Gegenden möglich macht!

Teutschland ist dem unsterblichen „Thaer" schon manche grosse Verbesserung seines Ackerbaues schuldig, unter welchen die Bekanntmachung und mehrere Einführung solcher Werkzeuge, wodurch Früchte in Reyhen gesäet, vom Unkraut rein erhalten und aufgehäuft werden, gewiß nicht die kleinste ist. Ihm verdank ich die Idee der Anwendung seines in „Bergens Anleitung zur Vieh-

zucht" gezeichneten Schaufel- und Anhäufepflugs, womit ich und mehrere hiesige Landwirthe den Bau des Mays seit drei Jahren mit dem besten Erfolg betreiben. Mehrere andre haben an verschiedenen Orten bereits allerley Pflüge zum Reinigen der Reyhen, so wie zum Anhäufen des Mays angewendet, wovon einige ziemlich sinnreich und brauchbar sind, der Raum einer Anmerkung mir aber zu beschreiben verbietet; allein über die Einfachheit und hohe Brauchbarkeit des Schaufelpflugs geht keines der mir bekannten hiezu bestimmten Ackerwerkzeuge. Weniger brauchbar ist der dort abgebildete Anhäufepflug des Mangels an einem Rad und der nicht geringen Unbequemlichkeit wegen, die seine Verbindung mit der Deichsel hervorbringt. Der Grindel muß nach der Höhe des Pferdes, das den Pflug ziehen soll, gebogen seyn, sonst greift er gar nicht in die Erde. Ich habe darum einen ganz gewöhnlichen Haaken oder Aarl bey der Pflugschar und den Streichbrettern so zurichten lassen, wie er im Kupfer abgebildet ist, vorne aber durch den Grindel, wie beym Schaufelpflug ein Rad eingesetzt, welches höher und niederer gestellt werden kann, wodurch ich mit einem Pferd im Stande bin, nicht im Sandland, sondern in fetter Lehmerde Mays sowohl als Kartofeln zu behäufen. Für manche Gegend Teutschlands, wo der Bau dieser Frucht noch nicht bekannt genug ist, dürfte es nicht uninteressant seyn; hier die Methode zu beschreiben, wie ich und einige meiner Freunde Mays pflanzen.

Das Feld, worauf Mays gebaut werden soll, muß ziemlich troken, vor allen aber sonnig liegen; wenn es im Herbst gestürzt und im Frühling wieder gepflüget worden, so führt man auf das niedergeegte Feld einen ziemlich abgebrannten Dünger auf. Zu viel kann der Dünger nie seyn, hat man aber nur wenig, so muß er so abgeladen werden, daß er blos in die Furche zu liegen kommt, worein der Mays gesäet wird. Nun wird der Dünger unterpflügt, das Feld wieder eben geegt,

und der Saame entweder durch den Bohnendriller oder in die Furche eines sehr kleinen, seicht gehenden Pfluges, der nach einer möglichst geraden und gleich weit abstehenden Richtung gezogen werden muß, gesäet. Ich hab ihn dieses Jahr durch Weiber nach der Schnur setzen lassen, und ziehe diese Methode dem Legen nach dem Pfluge vor; die Pflanzenreihe wird am gleichsten und das Nacharbeiten mit dem Schaufel- und Anhäufepflug ausserordentlich hiedurch erleichtert. Zwanzig Weiber oder Kinder sind im Stand, in einem Tag ein Joch von 1600 Quadrat-Klaftern zu besäen. Die Breite der Reyhen ist zwey Schuh, und eine Pflanze ist von der andern einen Schuh abstehend, welchen Raum die Zwerg- oder Stockbohnen, welche zugleich mit dem Mays gesetzt werden, einnehmen; darum sind auf jede Reyhe zwey Menschen nöthig, wovon der erste alle Schuh weit zwey Körner Mays in ein mit einem Holz zwey Zoll tief gemachtes Loch wirft, der folgende aber zwischen hinein sechs bis sieben Bohnen setzt. Die Zeit der Saat ist von der Hälfte des Aprils bis zu Anfang May; denn in unseren Gegenden darf er nicht später gesäet werden, weil wir befürchten müssen, daß er nicht reif würde. So wie die Pflanze fünf bis sechs Zoll hoch geworden, oder auch wohl noch früher, wenn das Unkraut zu sehr überhand genommen hätte, werden die Reyhen mit dem Schaufelpflug durchgefahren, der alles zwischen wachsende Unkraut zerstöret und die Erde auflokert; die Zwischenräume des Mays und der Stokbohnen aber müssen durch Weiber mittels der Haue, falls dies nöthig seyn sollte, ausgeputzt werden, welche Arbeit geschwind geht, und auf ein Joch nur acht Tagwerke fordert. In vierzehn bis sechszehn Tagen wird das Feld mit dem Schaufelpflug zum zweytenmal behakt, und bedarf jetzt schon keiner Nachhülfe mehr. Zwölf bis vierzehn Täge hierauf ist der Mays schon einen bis anderthalb Schuh hoch, und wird mit dem Anhäufepflug behäuft, welche Arbeit

nur in dem Fall einer Nachhülfe bedarf, wenn die Reyhen zu eng oder ungleich gesetzt gewesen wären. — Ich bedurfte keiner. — Nun läßt man den Mays ruhig wachsen und verblühen, und wenn die Befruchtung vorüber ist, welches man daran erkennt, daß die Pistille, „die Seide" schwarz geworden, werden die Stengel „die Fahnen" über den Kolben abgeschnitten, theils um dies köstliche Futter zu benützen, mehr aber noch, um den Sonnenstrahlen in unseren kälteren Gegenden mehr Zugang zu den Kolben zu verschaffen, und ihr Reifwerden zu beschleunigen. Nach und nach werden alle grossen Blätter abgeschnitten und verfüttert, welches von sehr grossem Belang ist. Mit Anfang Oktobers ist er hier reif; die Kolben werden dann abgebrochen, entblättert, und unter dem Dach paarweiß zusammengebunden aufgehangen. So viel man Anfangs in der Hauswirthschaft nöthig hat, wird auf einem Eisen, so wie dies der Verfasser beschreibt, gerifelt, der übrige aber im strengen Winter gedroschen, welches dann leicht aus seinen Fächern geht. Ein Joch Acker giebt im Durchschnitt 50 bis 60 Metzen Mays, und der Preis desselben ist um einige Groschen geringer, als der des Rockens. Es gibt demnach keine Frucht, die an Erträglichkeit der Erndte dieser gleich käme. —

Eine leichtere Uebersicht der Arbeiten und des Ertrags eines Mays Ackers gewährt folgende Tabelle, die ein Auszug aus meinem diesjährigen Journal ist:

| | | |
|---|---|---|
| Jahr 1803. | Das Feld Lit. N mißt genau 1 Joch von 1600 Wiener □Klaftern. | |
| 5. 6. Nov. | Gestürzt: 2 Pferde anderthalb Täge à 2 fl. 30 kr. | 3 fl. 15 kr. |
| Jahr 1804. | | |
| 23 April. | Gepflügt: eben so | 3 = 15 — |
| 24 — | Geegt: 1 Pferd anderthalb Täg à 1 fl. 15 kr. | 1 = 52 — |
| | Latus | 8 fl. 22 kr. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Transport | 8 fl. | 22 kr. |
| 26 April. | Mist geführt mit zwey Pferden durch zwey Täge | 6 = | 30 — |
| | 20 doppelspännige Fuder Dünger samt Ladungs=Kosten à 1 fl. | 20 = | — — |
| 30 April. | Mays und Stokbohnen setzen 20 Tagwerke à 30 kr. | 6 = | 40 — |
| | Ein Drittel Metzen Mays=Saamen | 2 = | — — |
| | Einen halben Metzen Stokbohnen | 3 = | — — |
| 2 Juny. | Behaakt: 2 Menschen und ein Pferd durch einen Tag | 1 = | 39 — |
| | Nachhelfen mit der Haue 8 Weiber | 2 = | 40 — |
| 18 — | Das zweytemal behaakt | 1 = | 39 — |
| 30 — | Behäuft | 1 = | 39 — |
| 11 Septemb. | Angefangen die Fahnen abzuschneiden. | | |
| 24. 25. 26. | Die Kolben abgenommen 18 Schichten | 6 = | — — |
| 17. 18. 19. 20 Dezemb. | Gedroschen und abgewunden 16 Tagwerke à 30 kr. | 8 = | — — |
| | Pacht | 18 = | — — |
| | Summa | 86 fl. | 9 kr. |

| | | |
|---|---|---|
| Hievon erhielt ich 67 Metzen türkischen Weitzen à 4 fl. 30 kr. | 301 fl. | 30 — |
| Bleibt reiner Gewinn | 215 fl. | 21 — |

Hiebey sind die Stokbohnen noch nicht in Anschlag gebracht, die mir heuer völlig mißriethen, und statt 13 Metzen etwa vier einbringen möchten; eben so wenig sind die Fahnen, so wie die Blätter des Mays in An-

schlag gebracht, obwohl ich vierzehn Tage sieben Stük Vieh hiemit auf den Stall fütterte, und noch überdies einen sehr großen Haufen dürrer Stengel zum Einstreuen erhielt 1).

Was den „Sessantino" oder wie ihn die Lombarden und Venetianer nennen: „Cinquantino" betrift, so glaub ich, daß er im südlichen Theil von Steyermark, Kroatien und Ungarn, so wie in Welsch-Tyrol, nach dem Kornschnitt gesäet noch zur Reife kommen könne, allein nur höchst selten gelingt uns dies in Kärnten, wenigstens sind mir alle Versuche dießfalls gescheitert, obgleich ich den Saamen unmittelbar von Vicenza bekam. Als erste Frucht ist er für Gegenden, in denen der gewöhnliche türkische Weitzen zur Reife kömmt, nicht vortheilhaft, seine Kolben sind um die Hälfte kleiner, und sein Stengel kaum fünf Schuh hoch; allein für Gegenden, die nördlicher als die unserigen sind, und einen kürzeren Sommer haben, mag er doch von Vortheil seyn, weil er wirklich etwas geschwinder wächst und reift, als der Mays.

## §. XVIII. Von einigen Pflanzen, die den gewöhnlichen Fruchtwechsel in Unordnung bringen.

Im September des zweyten Jahrs säet man jene Futterkräuter, die man in Saamen gehen lassen will, als da sind: Lein, Lupinella, Feigbohnen und Rüben. Nachdem der Lein und die Lapinella reif geworden, ist es annoch Zeit, türkischen Weitzen zu säen; und wenn der Rübsaame geerndtet worden, kann man noch das nemliche Feld mit Stokbohnen bepflanzen 2); blos die

1) Fast nirgends sah ich die Stokbohnen als zweyte Frucht benützt, obwohl sie bey uns, wenn sie in der Hälfte des July gesäet werden, noch reifen. d. U.

2) Nach diesem Verhältniß gäbe der Hannöverische Morgen 80 1/2 Himpten, und der kleine Berliner Morgen 36 Schefel. d. U.

Feigbohnen, da sie erst zu Ende des July zeitig werden, sind die einzigen Pflanzen, die das ganze Jahr das Feld einnehmen, und nach welchen man in demselben Jahr nichts mehr erndten kann.

Statt des türkischen Weitzens säen einige Bauern Hirse, die, weil sie ein weniger fruchtbares Feld verlangt, und von der Trökne weniger leidet, ihnen in mancher Hinsicht passender scheint. Die, welche einen sandigen, seichten, blos zum Kornbau tauglichen Boden haben, wo der Mays nicht hinlänglich Nahrung fände, säen im dritten Jahr Pfennich für das Geflügel: endlich jene, die einen sumpfigen, obgleich reichen Boden haben, säen Serg oder Moorhirß, Holcus Sorgum Lin. Man hat jüngst einige Versuche gemacht, um diese ursprünglich ostindische Pflanze zu Genf und in Frankreich einheimisch zu machen; zu welchem Endzwek? weiß ich nicht; es ist wahr, sie gibt einen ausserordentlichen Ertrag, allein dieser Vortheil ist doch sehr gering, weil die Frucht so schlecht ist. Sie ist erhitzend, daß man sie den Thieren gar nicht geben kann; das Geflügel, welches hievon frißt, stirbt an einer Krankheit, die ihm der Genuß dieser Frucht verursacht, und welche man in Italien unter dem Namen „Calcinaccio" kennt. Unter das Brod gemischt giebt sie diesem einen abscheulichen Geschmack, und ist für alle jene ungesund, die ihre sich dagegen sträubende Natur zu dessen Genuß noch nicht angewöhnt haben; allein er ist aus Mangel an Käufern wohlfeil, und darum ist der Arme genöthigt, ihn vorzuziehen. Die Bauern in der Ebene von Lucca, die das schönste Getreid in Toskana erbauen, essen gewöhnlich ein Brod, das aus türkischen Weitzen, Hirse und Serg zusammengemischt gebacken wird; es ist so schlecht, daß man nicht begreifet, wie ihr Magen es vertragen kann*):

*) Blos in dem an Kroatien angränzenden Theil von Untersteyermark trift man Felder mit Moorhirs, dort Serg genannt, besäet; die einzigen, meines Wissens, in Deutsch-

## §. XIX. Maßen und Getreidpreise.

Um den Artikel der Feldfrüchte zu beenden wird es vielleicht nicht unschicklich seyn einige Nachrichten über den Preiß, die Maßen und Verhältniße der Felder zu dem Getreidertrag zu geben.

Der toskanische „Sacco" Waitzen wiegt 165 Pfund zu 12 Unzen (110 Pfund Wienergewicht.) Man theilt ihn in drey „Staja." Vor wenig Jahren ward der Sack Weitzen zu 14 bis 24 toskanische Lire (von 4 fl. 33 kr. bis 7 fl. 46 kr.) verkauft; allein er ist vergangenes Jahr bis auf 48 Lire (15 fl. 32 kr.) gestiegen; der Rocken gilt acht bis zehn pCt. weniger.

Die „Coltra," eine dem Bezirk von Pescia eigene Feldmaß hat 12,000 Quadrat Ellen, welches 38,654 Quadrat Fuß ausmacht (1075 Quadrat Klafter, Wiener Maß.) Eine Coltra Feld, das bewässert und zu Küchengärten verwandet werden kann, kostet 400 Thaler; (der Thaler gilt 2 fl. 16½ kr.) allein ist sie in der Mitte der Gärten, der Boden fürtreflich, das Wasser nach Verlangen und das Feld dem Käufer wohl gelegen, so kann es wohl 600 Thaler gelten. Gutes Waitzenfeld in der Ebene, welches nicht bewässert werden kann, kostet 3 bis 400 Thaler; gutes Rockenfeld 2 bis 300, versteht sich bey allen, daß es gelegensam seye.

Was das Verhältniß des Samens zur Ausdehnung des Feldes betrift, so säet man gemeiniglich Zweydrittel eines Sacks Waitzen oder Korn auf die Coltra; für die nemliche Fläche braucht man aber vom türkischen Waitzen nur den achten oder gar nur den 12ten Theil; das Sechstel eines Sacks von Feigbohnen und 24 Pfund von

land. Ich habe diese Frucht zum Versuch selbst gebaut; sie wächst in einer fetten Erde zu einer Höhe von acht bis neun Schuh, und wird daher, wenn sein Saame zu reifen und schwer zu werden anfängt, vom Regen und Wind leicht niedergeworfen und zerknikt. Spät im Oktober zeitigt sie erst. d. U.

der Besicella. In guten Jahren erndtet man in der Ebene den zwölffachen Samen von Waitzen oder acht Säcke von der Coltra 1). Die Erndte des türkischen Waitzens ist sehr ungleich; man erhält 24 bis 30 Säck von der Coltra: man kann 40, ja manchmal 50 erhalten, allein 30 Säcke im Durchschnitt 2) machen 240 bis 360 fachen Samenertrag. Die Feigbohnen geben noch stärkeren Ertrag als der türkische Waitzen; man bekömmt gewöhnlich 30 bis 40 Säcke von der Coltra.

Der Mays galt zur Erndte überhaupt acht bis neun Lire (2 fl. 36 kr. bis 2 fl. 55½ kr.) und stieg zu Ausgang des Winters auf zwölf bis vierzehn; (3 fl. 54 kr. bis 4 fl. 33 kr.) der Pfennich kostet ein bis zwey Lire weniger; die Feigbohnen noch weniger und der Sorg weniger als die Hälfte. Alle diese Preiße aber sind seit den lezten zwey Jahren mehr als noch einmal so hoch gestiegen.

1) Auf das Joch fiele nach diesem Verhältniß 12 1/4 Metzen Maßl — den Metzen zu 16 Maßl — Ansaat. Eine sicher zu geringe Aussaat, obwohl ich unsere von drey Metzen auf das Joch, keineswegs als Muster aufstellen will. Ihre Erndte von acht Säcken auf der Coltra betrüge auf das Joch 14 Metzen, 6 Maßl, wovon der Same mit 13 Maßl abzuschlagen kömt: bliebe rein 13 Metzen, 9 Maßl. — Wir erndten in mittelmäßigen Jahren vom Joch Waitzen oder Korn, nach Abschlag des Samens 13 Metzen und in fruchtbaren wohl noch einmal so viel, obgleich wir im ersten Fall nur den vierfachen und im zweyten erst den achtfachen Samen erndten.

d. U.

2) Dies gäbe auf das Joch 54 3/4 Metzen. Eine etwas grösere Ertragniß als die hiesigen gewöhnliche, die aber dennoch beträchtlich — kleiner, als die meinige ist, welche wohl das Umgraben der Erde bewirkt.

d. U.

## §. XX. Eintheilung der Felder in der Ebene von Bologna.

Man wird vielleicht einige Neugierde haben, den Fruchtwechsel der reichsten Ebene von Toskana mit der reichsten Fläche der italienischen Republik oder dem Bolognesischen zu vergleichen. Die Natur seines Bodens ist hinlänglich verschieden, obgleich er ebenfalls durch Aufschwemmungen des Po und jener Bäche, die von den Apenninen herabsteigen, gebildet worden ist. Ein weißlichter Sand scheint die Grundlage desselben zu seyn; allein dieser Sand ist fruchtbar, und sein Bett tief. Das Klima ist noch verschiedener als der Boden. Die beyden Seiten der Apenninen, obgleich beynahe in der nemlichen Breite, sind doch nicht gleichmässig von den belebenden Strahlen der Sonne begünstigt. Die Bologneser beklagen sich, daß ihr Land ohne Vergleich kälter sey und nicht die nemliche Art von Kultur wie in Toskana zulasse; auch ist der Oehlbaum ganz und gar daraus verbannt.

Der Boden der Ebene von Bologna wird in zwey Klassen getheilt: in solchen nemlich, der zum Hanfbau tauglich; und in solchen, der zu mager ist, als daß diese Pflanze mit Nutzen in selben könne gezogen werden.

Die Felder der ersten sind in zwey Schläge getheilt; Ehe sie den Hanf für das erste Jahr säen wird das Feld im August oder September mit dem kleinen toskanischen Pflug flach gestreckt, indem man jedes Bett nach seiner Mitte spaltet; dann wird mit einem grosen Pflug, der vier Schuh Zwischenraum von einer Furche zur andern läßt, das Feld nocheinmal durchgepflügt und die Erde in ziemlich erhöhten Betten aufgebauet. Nun wird auf die nemliche Art gedüngt und das Feld ruhig über Winter gelassen. Im Frühling wird über den Boden geraspeltes Horn, Klauen, u. s. w. oder irgend eine andere thierische, stark düngende Materie verbreitet, geegt und hierein der Hanf gesäet; dieser erreicht durch den mächtigen Dünger, den man ihm gegeben, eine ungeheure Dicke und Höhe;

seine Stengel sind jenen der stärksten türkischen Weitzens gleich und erlangen zehn bis zwölf Linien im Durchmesser. Im folgenden Jahr wird Weitzen gesäet und so wechselt man immer, ohne die Erde jemals ruhen zu lassen.

Auf Mayereyen, die zum Hanfbau nicht fruchtbar genug sind säet man abwechslend Mays und Waitzen auch wohl Waitzen und Stockbohnen; und endlich bey sehr sorgfältigen Bauern, Waitzen und Bohnen; leztere sind bestimmt mit dem Pflug untergebaut zu werden, um die Erde zu düngen. Wir sehn bey dieser Kultur zwey sehr wesentlichen Verschiedenheiten; eine, daß die Bologneser in einem Jahr nicht zweymal erndten, wie die Toskaner; die andere, daß sie keine Futterkräuter in ihre Fälder säen. Hingegen haben sie eine viel grösere Menge natürlicher Wiesen, auch kennen sie — wenigstens theoretisch — die künstlichen; doch glaub ich, sind leztere sehr selten bey ihnen. Ausser dem Futter, welches sie auf Wiesen hohlen, ernähren sie ihr Vieh mit den Blättern des türkischen Waizens, der Bäume und Weinreben, welche nach der Mitte des Septembers aller Blätter beraubt werden, so wie mit Jätgras aus den Aeckern. Sie haben eine grose Anzahl Vieh, denn die Bauern ernähren gemeiniglich eine Kuh auf jeden Sack Getreid, den sie aussäen können.

## §. XXI. Vieh.

Unter den Produkten der Ebene haben wir nur bloß vom Vieh noch zu reden, welches ein wichtiger Theil in jedem guten Ackerbausystem ist. Es ist für die Bewohner des Thals von Nievole um so wichtiger, da es bey ihnen üblich ist aller ihre Felder von jeder Getreidsaat, selbst nach dem Unterpflügen grüner Pflanzen und jedes Maysfeld zu düngen.

Da man kein Vieh auf den Feldern, und kein zu ihrem Unterhalt bestimmten Wiesen sieht; da man noch überdieß auf dem Aeckern in drey Jahren nur eine einzige Futtererndte gewinnt, so hat man Mühe zu be-

greifen, wie sich die Bauern so vielen Dünger beschafen können. Was ihn aber am meisten für sie vervielfältigt, ist ihr Gebrauch das Vieh beständig in den Ställen zu behalten, so daß nichts hievon verlohren geht.

Mit Ausnahme der zum Feldbau nöthigen Ochsen hält man in der ganzen Ebene des Thals von Nievole kein anders Vieh als junge, verschnittene Kühe, die man zum Schlachten mästet. Die Fleischer kaufen diese erst in ihrem vierten Jahr: biß zu diesem Alter wachsen sie ohne fett zu werden, so wie sie aber wieder darüber hinaus sind, wird ihr Fleisch immer härter und schlechter. Nicht allein das Kuh- sondern auch das Ochsen-Fleisch wird unendlich geringer gegen dieses gehalten. Die Toskaner, die die Oekonomie mehr, als irgend ein Volk der Welt (?) studirt haben, werfen dem Ochsenfleisch vor, daß es sich im Topf zusammenzieht und viel kleiner werde, während das Fleisch von diesen verschnittenen Kühen darin zu wachsen scheine, und in der That sehen ihre Stück gesottenes Fleisch von einem biß anderthalb Pfunden, jenem, die in Frankreich 4 bis 5 Pfund wiegen, gleich. Nichts ist seltner als Kühe zu sehen. Die verschiednen Handgrife beym Molkenwerk sind unbekannt, obgleich die kleine Anzahl Kühe, die einige Bauern ziehen, Milch in Ueberfluß geben und der Großherzog und einig Herren, die Schweizerhirten kommen ließen, mit bestem Erfolg Käsmachereyen auf ihren Gütern errichteten. Es gibt nur eine einzigen Stier für das ganze Thal von Nievole, so daß sehr wahrscheinlich alle jene verschnittenen Kühe, die die Ställe anfüllen von aussen her eingeführt werden; allein da sie, wenigstens alle halbe Jahr ihren Eigenthümer wechseln, so ist es schwer ihre Herkunft zu erfahren.

Bauern, die pfifig sind, oder es zu seyn glauben, kaufen und verkaufen ihr Vieh so oft sie können in der Hofnung mehrere gute Käufe zu machen. Einfältige Leute, die dies sehen, bilden sich ein und haben es beynahe zum Grundsatz aufgestellt, daß der Nutzen beym

Vieh um so viel grösser sey, je öfter man es überhandle. Dieses grosse Kommerz und diese ewige Zirkulation hat wenigstens den Vortheil, daß jeder Bauer Herr über die Komsumzion des Futters ist, welches er seinem Vieh geben will. Vermindert sich das Futter, so verkauft er sein grosses Vieh und kauft kleineres; vermehrt es sich hingegen, so verkauft er wieder das kleinere und schaft sich grösseres an. Auf diese Art bringt er alles Gras, das am Rand der Wassergräben gemäht, alle Blätter, die er dem Weinstock oder den Pappeln entreissen kann, alles Unkraut, das in seinem Getreid wächst und alles Stroh, das er schneiden und unter das grüne Futter mischen kann, zu Nutzen; öfters geht er so weit, daß er im Herbst die Obstbäume und selbst die Feigen ihrer Blätter beraubt ohngeachtet der Schärfe des Saftes bey den letztern. Durch diesen Geist der Oekonomie gelingt es ihm viel Vieh im Verhältniß der Geringfügigkeit seiner Felder halten zu können, und viel Mist im Verhältniß seines Futters zu bekommen.

Ich begreife kaum, wie ein Vieh, das keine Bewegung macht und Tag und Nacht in einem mit verdorbener Luft angefüllten und entsezlich heisen Stalle immer eingeschlossen ist, nicht öfters krank werde; oft bedauerte ich sie nicht unter Schoppen, die mit Stangen eingeschlossen sind, wie in England, sehen zu können. Indeß verlieren die Bauern sehr wenig Vieh an Krankheiten und die Seuche, wenn sie zum Unglück etwa ins Land gebracht worden wäre, verbreitet sich nicht so leicht von einem Stalle zum andern.

Was den Dünger betrift, so muß man ja den grossen Gebrauch nicht vergessen, den man von den menschlichen Exkrementen macht, da man sie aus den grossen Städten mit der sorgfältigsten Aufmerksamkeit hohlt und nicht den kleinsten Theil hievon verlohren gehen läßt. Die Mauern von Florenz sind für die Toskaner ein grosser Stall; sie

enthalten das Vieh, welches am meisten zur Verbesserung ihrer Felder beyträgt.

## §. XXII. Einzäunungen.

Die Gewohnheit das Vieh zu weiden, macht die Einzäunungen nothwendig; da man aber ein grösser Theil von Toskana sein Vieh nie auf die Weide treibt, so findet man auch die Einzäunungen zur Abhaltung eines Feldes von dem andern, selbst benachbarter Erbgüter weniger nothwendig. Hingegen empfindet man hier mehr als irgendwo die Nothwendigkeit, sich vor Dieben zu sichern, deren Anzahl bey einer zahlreichen Bevölkerung müssiger Menschen sich sehr vermehrt. Die Bettler allein, von denen das Land wimmelt, würden hinlänglich seyn die Felder zu verheeren. Ihr Nichtsthun, ihre Verdorbenheit und ihr Hang zur Räuberey tragen auf alle Art zum Verderben der Gesellschaft bey; daher auch, obwohl ein Feld von den benachbarten fast nie durch einen Zaum abgesondert wird, es gehöre dem nemlichen Eigenthümer oder nicht, alle Strassen sorgfältig mit Einzäunnngen aller Art eingefaßt sind, damit die Vorübergehenden auf keine Art in die bebauten Felder eindringen können. Die breiten Gräben, die in der Ebene zum Abfluß des Wassers dienen, so wie die Kanäle zur Bewässerung, bilden schon überhaupt eine hinlängliche Schutzwehre zur Abtreibung der Felddiebe; wenn indeß die Trauben zu reifen beginnen und der Reitz zur Versuchung zu stark wird so werden die Gräben, die längs den Straßen laufen, noch überdies mit einem Zaum von troknen Dornen umgeben und die Trauben mit Koth überdekt um sie weniger anziehend zu machen.

Allein überall wo die Gräben nicht breit genug und hinlänglich tief, oder wo es nicht schicklich war dergleichen anzubringen, verhindert ein starkes Gehäge den Eintritt in die Felder. Die Stauden, die man gemeiniglich darin antrift, sind: der Weiß- und Schwarzdorn, die Brom-

beere, die wilde und immergrünende Rose, die Hekſamme, der Stachelginſter, der Speyerling, das Geißblatt, die Myrte mit groſen Blättern, der Granatenbaum, die Meerkirſche, der Lorbeer, die verſchiedenen Waldreben u. ſ. w. Die Gärten ſind meiſtens mit Mauern umgeben, obwohl man die Kunſt ſie zu Trillagen zu benutzen nicht verſteht, welches die Obſtbäume, die Pomeranzen ausgenommen, in Italien freylich nicht bedürfen. Hat man ſich aber nicht vor dem Publikum, ſondern nur vor ſeinem Nachbar zu hüten, dann iſt das Vertrauen jederzeit gegenſeitig: jede Einzäunung wird unnütz gehalten und die Küchengärten werden gleich den Aeckern offen gelaſſen, nur allein das Parterre wird mit hohen Mauren umgeben, mehr aber aus Mangel an Geſchmack, als die Zitronenbäume, die hier eingeſchloſſen ſind, vor der Hand der Diebe zu bewahren.

## §. XXIII. Zuſtand der Bauern.

Die Bauern, welche die Ebene von Peſcia bewohnen, ſind meiſtens Eigenthümer ſchöner Erbpachtungen. Mittels einer jährlichen unabänderlichen Abgabe, die manchmal in Geld feſtgeſetzt, zuweilen aber in Lebensmitteln beſteht, ſind ſie auf 4 auf einanderfolgende Generazionen Eigenthümer. Jene, die von einer geiſtlichen Geſellſchaft oder vom Landesfürſten abhangen, können, wenn die vier Geſchlechtsfolgen geendet ſind, gegen Bezahlung von fünfzehn pCt. des Werths des Grund und Bodens, den Erbpacht auf vier andere Geſchlechter erneuern, ohne daß ſie mehr jährliche Abgaben bezahlten; auf die nemliche Art beynahe vergleichen ſich auch jene, die von Partikuliers abhangen. Ein erbpächtliches Eigenthum kann ſo wie ein anderes veräuſſert werden und zwar noch leichter, weil es eine kleine Auslage erfordert. Man treibt daher Handel mit ihnen und die Bauern haben allen möglichen Vortheil ſie im Werth zu erhalten; auch giebt es ſchwerlich rgendwo Bauern, die ſo viele Betriebſamkeit zeigten und

auffallendem Erfolg hievon erhielten. Sie sind beynahe alle sehr reich, und da sie mit eben der Einfachheit noch leben, die sie sich angewöhnten ehe sie reich wurden, so giebt es welche, die jährlich 3 bis 4000 Thaler erwirthschaften. Freylich kamen nach einer Generazion reich gewordener Bauern öfters eine von Verschwendern, die ihre Güter zu grunde richten; oder von Wucherern, die an die Stelle der ehrlichen Betriebsamkeit ihrer Väter, Filzigkeit und Habsucht setzen.

Auch giebt es in der Nähe von Pescia mehrere Bauern in der Ebene, die ihre Güter auf eine gewisse Zahl von Jahren im Pacht haben; endlich andere sind Meyer nach dem alten Gebrauch und theilen ihre Erndten mit dem Herrn; die leztern sind die ärmsten und am wenigsten bewerbsamen, und da ihre Anzahl in den andern Ebenen von Toskana die gröste ist, so giebt es auch keine, die mit so viel Kunst und Nutzen kultivirt ist, als jene des Thals von Nievole.

Ich werde auf den Vertrag zwischen dem Meyer und Herrn zurückkommen, wenn ich von den Bewohnern der Hügel sprechen werde, die beynahe alle in diesem Verhältniß stehen.

Da die Bauern der Ebene ausgebreitetere Pachtungen als alle andern haben, so sind sie beynahe die einzigen, die zur Bearbeitung ihrer Felder sich fremder Hände ausser denen ihrer Familie bedienen. Gewöhnlich halten sie zwey oder drey Dienstbothen, und zur Zeit groser Arbeiten rufen sie auch noch andre von ihnen zum Theil abhängige Taglöhner zu Hülfe, auf die sie jederzeit rechnen können, weil diese beynahe alle in kleinen an den Seiten der grosen Landstraßen gebauten Häuschen wohnen, die auf dem Grund und Boden der Bauern liegen und welche sie von ihnen zur Miethe haben.

Der Lohn der Dienstbothen wird monatlich berechnet: man zahlt den Weibern drey oder vier Lire, den Männern sechs oder sieben, (das ist im höchsten Preis den erstern

15 fl.

15 fl. 12 kr. und den leztern 26 fl. 40 kr. jährlich) während sie die Kost mit der Familie haben. Was die Taglöhner betrift, so zahlen die Bauern gewöhnlich täglich 13 Soldi 4 Den. (13 Kreutzer) den Männern, 6 Soldi 8 Den. ($6\frac{1}{2}$ Kr.) den Weibern ausser der Kost bey nothwendiger Arbeit. Zu jeder andern Zeit findet man leicht Männer für 20 Soldi ($19\frac{1}{2}$ Kr.) und Weiber für 13 Soldi 4 Den. (13 Kr.) täglich, ohne ihnen sonst was geben zu dürfen. Es war in den lezten zwey Jahren, wo die Theurung außerordentlich war, gar kein Verhältniß zwischen diesen zwey Preisen. Die Ernährung des Taglöhners kam dem Herrn auf wenigstens 20 Soldi zu stehen, indeß die Armen dergestalt aller Hülfsmittel beraubt waren, daß man einige traf, die für 18 Soldi und noch weniger arbeiteten, und auf ihre eigene Kosten zehrten.

Die Pächter der Ebenen, so reich sie immer seyen, ernähren sich, so wie ihr Gesind und ihre Taglöhner, mit der genauesten Sparsamkeit. Bis im May besteht ihr Getränk nur in Nachwein — Glauer —; zu dieser Zeit erst zapfen sie ihren Wein an, der nicht viel besser ist. Nur Sonntags kömmt Fleisch auf ihren Tisch. Von den drey Mahlzeiten, die sie die übrigen Tage haben, besteht die erste beynahe bloß aus Suppe von türkischem Weitzenmehl, von der ich bereits weiter oben sprach, und Salat; die andere von Brod und Stokbohnen oder irgend einem andern Gemüß, welches gesotten und mit Oehl zugerichtet worden, und die dritte wieder in Suppe. Taglöhner, die auf ihre eigene Kosten zehren, leben noch kärglicher.

Es geht nur wenig ab, daß man nicht allein die Söhne und Töchter, sondern auch die Brüder und Schwestern des Hausherrn unter das Dienstgesind rechnen kann. Nichts ist natürlicher, als die erstern der väterlichen Gewalt unterworfen zu sehen, um durch ihre Arbeit die Mühe und Kosten, die ihre Erziehung den Eltern gekostet, zu ersezen; allein wie sehr muß man erstaunen, nach dem Tode des Vaters den Aeltesten der Familie zum Herrn derselben

werden zu sehen, das Geld zu nehmen, ohne seinen Brüdern hievon Rechenschaft zu geben, nach Willkühr über ihre Arbeit und deren Früchte zu schalten, ohne sie um Rath zu fragen, sie zu nähren und zu kleiden, ohne ihnen jemals Geld zu geben, und diese Brüder doch vollkommen in Eintracht leben zu sehen, ohne sich über eine Theilung zu beklagen, die so partheyisch scheint, und ohne je das Loos ihres ältesten Bruders zu beneiden. (?) Ich werde mich lange Zeit einer Bauernfamilie in der Nähe von Pescia erinnern, welche aus vier Brüdern und ihren Kindern, in allem aus 22 Männern und 8 Weibern, alle verheyrathet, oder im Alter es seyn zu können, bestand, die in der vollkommensten Eintracht bey ihrer gemeinschaftlichen Kasse lebten, und die ihr sehr grosses Glük niemals trennen konnte.

Es ist indeß selten, so viele Weiber unter einem Dach zu sehen; weil, wenn die Felder nicht sehr viele Hände erfordern, sich nur der Aelteste der Familie verheyrathet, und Vater und Mutter es sehr ungern sehen, wenn ein anderer ihrer Söhne, indem er ein Weib nimmt, den Erben des Hauses der Hofnungen beraubt, die er auf seine Onkel gründen konnte. *)

*) Eine Frau von meiner Bekanntschaft lobte eine Bäuerin der Gegend: „Niemals war ein Weib großmüthiger, niemals „eine Mutter gefühlvoller, zärter, dem Nutzen der Familie „ergebener. Ohne Zweifel," fügte sie bey, „wenn ihr zwey„ter Sohn sich verheyrathete, sie würde vor Gram hierüber sterben." — „Warum denn?" antwortete ich mit Erstaunen. — „Was, wissen Sie nicht," antwortete sie, „daß dem „Aeltesten ein Sohn gebohren worden ist?" d. H.

# Die Hügel.

## §. I. Schönheit der Hügel.

Die Ebenen eines Landes können dem Auge nur dann gefallen, wenn Ueberfluß und Fruchtbarkeit sie auszeichnet. Diese Art Schönheit besitzen die florentinischen Ebenen in einem sehr vorzüglichen Grade; die Hügel aber, welche sich über diese erheben, vereinigen die Annehmlichkeit mit dem Reichthum, und zeigen die Schätze des Landes nur als Nebensache einer reizenden Aussicht. Die terrassenartig ein über das andere erhobenen Filder scheinen in Rebenkörbe eingeschlossen zu seyn. Ueberall, wohin man blikt, schließt sich der Rasen an das Getraide an, und mischt sein sanftes Grün mit dem Golde der Aehren. Die Oehlbäume, welche den grösten Theil der Hügel beschatten, mildern das Bild durch die Rundung, welche sie den gähen und kühnen Abschnitten ertheilen. Wenn schon ihr weidenartiges Grün für sich melancholisch läßt, so wird es doch durch die Abwechslung angenehm; ihre mahlerische Gestalt und zierliche Leichtigkeit ist Ersatz für ihre Blösse. Die Kastanienwälder, welche die Hügel umgränzen, und welche sie manchmal längs der Bäche herab durchschneiden, stechen angenehm mit dem Oehlbaum durch die Schönheit ihres Grüns, die Ausbreitung ihrer Aeste und durch die Majestät ihrer Gestalt ab. Die zahlreichen Dörfer endlich, welche wie das Nest eines Adlers zwischen Felsen und am gähen Abhang kleiner Berge liegen, nebst den aneinander gränzenden Wohnhäusern, welche sie zu bedecken scheinen, beleben die Landschaft, und geben ihr einen äußerst romantischen Anblik.

An einem Herbstabend, wenn die auf allen Seiten angezündeten Lichter die bescheidenen, unter Weinhecken und Gruppen von Frucht= und Oehlbäumen verborgenen, Wohnörter der Landleute entdecken; wenn die auf allen Fußsteigen herumirrenden Strohfackeln den Landmann, welcher

fröhlich mit seinem Nachbar sich zu vereinigen und den Abend mit ihm hinzubringen gehet, bemerken lassen; wenn die rundirten Gruppen von Gebürgen, über welche die Oehlbäume einen sammtartigen Glanz zu werfen scheinen, durch den Hintergrund des heitersten Himmels erst sichtbar werden, erweckt das Schauspiel der Hügel die angenehmsten und romantischsten Ideen. Eine Nacht im Juny stellt einen verschiedenen, vielleicht minder beseelten, aber noch glänzenderen Anblik dar; denn da erscheinen Leuchtkäfergen — Lucciole — Lampyris italica. L. — am häufigsten. Ihr unordentlicher Flug und der vorübergehende Glanz, den sie bald zeigen, bald wieder verbergen, fällt in die Augen, und blendet sie beynahe. Das Gebürg sprüht Funken, und wirft man den Blik ins Thal, so bildet sich da ein See von Licht. Die ganze Erde scheint elektrisch, und funkelt von allen Seiten.

Der Winter, welchem der Schnee etwas unbekanntes ist, prangt nicht minder mit seinen Schönheiten; der Rasen behält sein Grün, ist sogar mit Blumen geschmükt, deren einige verdienten in Gärten zu stehen, als: verschiedene Anemonen, alle Gattungen Narzissen, Hyazinthen, Nießwurzel u. dgl. Das Laub der Oehlbäume, obschon es nicht das einzige ist, was sich erhält, ist jezt nicht so vielen nachtheiligen Vergleichungen ausgesezt als im Frühling, und man ist froh, sich unter ihrem Schatten befinden zu können, wenn das Feld durch den Glanz der Sonne belebt wird, die oft sehr warm scheinet. Da die Einsammlung der Oliven den ganzen Winter hindurch dauert, so trägt sie um so mehr bey, die Landschaft zu beleben. Reife Früchte, mit einer blühenden Haut überzogen, über deren anscheinende Frische man den übeln Geschmak vergißt, hangen an allen Bäumen oder bedecken das Erdreich. Weiber und Kinder sind stets beschäftigt, sie aufzulesen oder abzubrechen, und ihre Beschäftigung stellt ein ganz andres Bild, als das des Winters, dar.

jedoch nicht allen im florentinischen Gebiete zu: es ist nur von denen im Thal von Nievole, welche alle andern an Anmuth übertreffen, entnommen. Die Hügel von Florenz haben, ohngeachtet des Fleisses, mit welchem sie gepflegt werden, etwas troknes und unfruchtbares an sich; die von Pisa sind zu steil, die von Prato zu nakt, jene von Sienna oder Volterra fast ganz wüst; was aber die von Pistoja und Lucca betrift, so weichen sie von den Hügeln bey Pescia nur in sofern ab, daß sie etwas kälter sind, und manchmal mit Schnee besucht werden.

## §. II. Boden, Urbarmachung und Abstuckung der Hügel.

Die Felsen der Hügel sind mehr schiefrig als kalkartig, und das Erdreich, welches sie bedekt, ist durchgehends ein aufgelöster, sehr zerreibbarer Schiefer; wenn es aufgeweicht wird, ist es schwärzlich, und hat das Ansehen einer vortrefflichen Erde, allein es wird weiß, und erhärtet in der Dürre; auch scheint es voll kleiner Steine zu seyn, welche man im Winter nicht entdekt, und die auch wirklich nichts als verhärtete Erde sind; bey der Rükkehr der brennenden Sonnenhitze endlich wird man geneigt, gar hieran zu verzweifeln, so viele Hofnungen man auch in ihrer Abwesenheit hatte. Ihre Tiefe ist nothwendigerweise sehr unordentlich, sie ist mit blau und gelblichen Thonadern gemischt, und der Felsen, den man hierunter antrift, welchen der Thon anzeiget, zersetzet sich leicht in der Luft.

Da der Abhang der Hügel immer sehr steil ist, so könnte man die Erde nicht lockern, ohne daß sie von den vielen Regengüssen, die unter dem italienischen Himmel so häufig sind, sogleich fortgetragen würde, wenn die Bauern nicht all ihrem Fleiß aufgeboten hätten, sie dadurch auf ihren steilen Felsen zurükzuhalten, daß sie allem bearbeitbaren Grund eine flache, horizontale Oberfläche gaben. Daher sind alle angebauten Hügel terrassenartig abgestukt,

die sich eine über die andere erheben, und um so gerader erscheinen, als der Abhang steiler ist. Die zierlichste, nüzlichste und am wenigsten kostspielige Art, diese Terrassen aufzuführen, besteht darin, daß man Rasenmauern dazu verwendet. Siehe Fig. 6.

Das Urbarmachen geschieht im Frühling, wo die Gräbenmacher, um sich hiezu vorzubereiten, eine sehr große Menge Rasenstücke von ohngefähr anderthalb Zoll Dicke, vier bis sechs Zoll Breite und acht bis zehn Zoll Länge, die sie mit der Haue herausheben, dazu vorrichten. Diese Rasenstücke werden von dem Hügel genommen, den sie urbar machen wollen, und der indessen kaum hinreicht, alle hiezu nöthigen Pelze zu verschaffen, wie sie die Rasenstücke nennen. Diese Pelze werden in Rückenkörben unter den Hügel herab getragen, welcher umgebaut werden soll. Nun beginnen sie ihre Arbeit dadurch, daß sie am Fuß des Hügels in gerader Richtung einen Graben auswerfen, der zum Theil wieder angefüllt wird, um einen ebenen Grund zu bekommen; hierein wird eine Reihe glatter Rasenstücke gelegt, und die ausgeworfene Erde diesen gleich gezogen; eine zweyte Lage von Rasenpelzen wird jezt aufgelegt, doch so, daß sie die unterliegende Reihe nur zur Hälfte bedekt, und die andere Hälfte auf der umgebrochenen Erde zu ruhen kommt; die aufgegrabene Erde wird nun auch der gleichen Richtung dieser Wand angezogen, und wird die dritte Lage aufgelegt, auch nach dieser. Während dieser Zeit öffnen sie, indem sie den Hügel hinansteigen, einen zweyten parallel mit dem ersten laufenden Graben, streuen alle Erde, welche sie herausgearbeitet, eben über die zuerst umgegrabene Erde, und befestigen hiemit die Rasenwand, die immer nach dem Verhältniß der Erde, welche sie zu tragen hat, erhoben wird. Nach dem zweyten Graben höhlen sie einen dritten, welcher den zweyten zu bedecken dient, ja auch einen vierten und noch mehr andre, wenn der Abhang wenig Fall hat, aus; allein gleichwie sie die lezten Gräben eben so tief als

die ersten machen, der Boden aber immer aufwärts steigt, so gewinnen sie immer mehr Erde. Daher kommt es, daß, je mehr Gräben es sind, je höher die Terrasse und die Rasenmauer aufgeführt werden müsse. Die Arbeiter machen es sich zur Regel, der Rasenmauer bey einem gähen Abhang nicht mehr als sechs Schuh und bey einem sanften Abhang nicht mehr als drey Schuh Höhe zu geben; in diesem leztern Falle ist jedes Feld, ausser den Wasserabzugs-Gräben, welche längs des Abhangs herablaufen, mit einem Graben, welcher es von dem obern Acker absondert, umgeben; arbeitet man aber hingegen auf einer steilen Seite, so giebt man den Feldern keinen andern Ablauf als eine Furche, die sich in die herablaufenden Gräben entleert, und die Arbeiter fangen eine neue Mauer über der Erde des lezten Grabens, den sie angefüllt haben, zu errichten an, womit sie von Terrasse zu Terrasse bis an den Gipfel des Hügels fortfahren. — Siehe den Durchschnitt und das Aussehen eines dergleichen Hügels, Fig. 6. —

In dem Thal von Nievole trägt man Sorge, die Rasenmauer etwas höher, als der flache Grund ist, aufzuführen, dergestalt, daß das Wasser, welches gezwungen ist, seitwärts abzulaufen, sich länger auf dem Feld aufhalten, und die erdigen Theile, die es sonst fortführte, zurüklassen muß. Auf dem Hügel von Fucecchio hingegen sind die Felder höher als die Rasenmauer.

Auf den Gebürgen um Florenz und Prato, wo der Boden äußerst steinig ist, errichten die Bauern bey der Urbarmachung trokne Mauern von Steinen, welche sie aus der Erde ziehen, und bedienen sich derselben statt der Rasenmauern bey Formirung ihrer Terrassen. Diese Mauern haben nicht den Vortheil wie die von Rasenstücken, Gras zu erzeugen, und bedürfen überdies noch oft Ausbesserung, indessen die Graswurzeln, welche sich in diese verwachsen, ihnen Festigkeit geben; allein jene haben den Vortheil, den Boden mehr zu erwärmen, und Früchte und Weintrauben früher zur Reife zu bringen.

Es versteht sich, daß die Gräben auf den Hügeln, welche zum Abfluß des Wassers bestimmt sind, sich näher seyn müssen als in der Ebene; man zieht sie daher insgemein in einer Entfernung von 50 bis 60 Schuhen, damit jeder derselben weniger Wasser zu enthalten habe, und dasselbe den Grund nicht untergraben oder bey starken Regengüssen zum Bergstrom anschwellen könne.

Die verschiedenen Gegenstände der Kultur auf den Hügeln sind:

1. Die Oehlbäume auf den steilsten und schattigsten Abhängen.

2. Der Weinstok in der sonnigsten oder sonst günstigsten Lage, so wie rings um die Felder, die nicht mit Oehlbäumen bepflanzt sind.

3. Die Frucht- und Maulbeerbäume im Mittel der Felder.

4. Das Getreide.

5. Endlich das Gras, welches auf den Rasenmauern wächst, welche die Terrassen unterstützen.

## §. III. Der Oehlbaum.

### Von dem Klima, in welchem er gedeiht.

Man hat schon oft die Frage aufgeworfen, ob man den Oehlbaum nicht auch in einem minder warmen Klima, als dasjenige ist, welches ihm bis jezt zur Gränze dient, einheimisch machen könnte, und ward in dieser Hofnung durch die Beobachtung aufgemuntert, daß, obgleich der Oehlbaum von der Kälte leidet, er doch in Italien eine größere Kälte auszuhalten im Stande sey, und für dauerhafter gehalten werde als der Weinstok, daher auch in Lagen verpflanzt werde, wo lezterer nicht gedeiht. Ich selbst habe deren, die ganz gegen Norden auf einer so steilen Seite stehen, daß ihnen während des ganzen Winters die Sonne gänzlich entzogen ist; sie gedeihen indessen gut, und scheinen von der Kälte, die hier immer um drey bis vier Grade stärker als auf der entgegengesezten Seite ist, nichts

zu leiden. Ihnen zur Seite habe ich auch Weinstöcke, welche von der Kälte des Winters oft dergestalt mitgenommen werden, daß Zweige, auf welche man zählte, und manchmal selbst Stöcke absterben. Allein der in kältere Länder übersezte Weinstok gewöhnt sich nach und nach an die Strenge des Winters, und erträgt sie bey uns leichter als in Italien. Man sollte das nemliche vom Oehlbaum hoffen können, besonders da man eine Abart desselben „den schwarzen" kennt, welcher mehr als die übrigen der Kälte zu widerstehn im Stande ist, und den man dieserwegen vorzüglich in nördliche Lagen pflanzt.

Allein es ist ein wesentlicher Unterschied zwischen dem Oehlbaum und dem Weinstok, welcher macht, daß das Beyspiel des lezteren für den ersteren nicht anwendbar ist. Der Weinstok ruht im Winter, und der in die Wurzel zurüktretende Saft ist daselbst vor den Eindrücken der Kälte in Sicherheit. Wenn die in einem strengeren Klima wachsende Rebe eine härtere Rinde und stärkere Fasern erlangt, so hält sie eben so leicht eine Kälte von vier bis fünf Monaten als von 14 Tagen oder drey Wochen aus. Der Oehlbaum hingegen, so wie die Pomeranzen und übrigen immer grünenden Bäume vegetiren beständig, und sind immer voll Saft. Die große Kraft dieses dauerhaften Baums macht, daß er im Florentinischen einer Kälte von zwey bis drey Wochen, ohne von dem Frost durchdrungen zu werden, widersteht, und wenn es auch geschieht, daß er dadurch in seinem Trieb gehemmt wird, so ist dies nur auf eine so kurze Zeit, daß er sich geschwind von dieser zufälligen Lähmung wieder erhohlt. Allein jeder vermehrte Tag in diesem leidenden Zustand vergrössert seine Gefahr; daher wird er nie seine Natur so sehr verändern, daß er sich an eine Zurükhaltung des Triebes von drey bis vier Monaten gewöhnte, wozu er unter dem Himmelsstrich der Mitte Frankreichs gezwungen wäre. Ueber dieses ist die Rolle des Weinstoks, wenn die Kälte anfangt, bereits geendet; seine Trauben sind nicht nur reif, son-

dern selbst schon eingelößt; der Oehlbaum hingegen muß seine wichtigsten Verrichtungen in der Mitte des Winters leisten. Sein Trieb ist äusserst langsam. Die Knospen seiner Blüthen zeigen sich mit Anfang April, und eröffnen sich einen Monat, ja oft sechs Wochen erst nachher. Die Frucht selbst muß sodann noch neun bis zehn Monate auf dem Baum sich befinden, bis sie ihre vollkommene Reife erlangt. Bey einer reichen Erndte geschieht es oft, daß sie bis in die lezten Tage des May dauert. Zu Anfang des Winters sind die Oliven noch gänzlich grün, und fangen erst unter Frost und Reif zu zeitigen an; werden sie indeß durch eine etwas starke Kälte überrascht, so faulen sie und bleiben todt, wie sich die Landleute ausdrücken.

## §. IV. Pflanzung und Beschneidung der Oehlbäume.

Durchgehends verwendet man eine kluge Aufmerksamkeit auf die Pflanzung des Oehlbaums; man macht das Loch weit und tief, der Baum sey auch noch so klein, den man hineinzusetzen gedenkt: gute Landwirthe lassen es sogar durch ein ganzes Jahr offen, ehe sie das Bäumchen hineinsetzen, damit die Erde durch den Einfluß der Sonne und des Regens fruchtbar gemacht werde; endlich macht man immer, welches das wichtigste ist, im Grund der Grube eine kleine Wasserleitung, um sich des Abflusses des Wassers bis zum nächsten Graben zu versichern, und dadurch dem Faulen der Wurzeln vorzubeugen.

Die Beschneidung der Oehlbäume wird, wenigstens in der Gegend von Pescia, obschon da alle Hügel damit bedekt sind, und das Oehl dieser Provinz mehr als aus allen anderen Gegenden von Toskana geschäzt wird, eben nicht am besten verstanden. Die Oehlbäume werden da so nahe aneinander gepflanzt, als ob sie einen Wald und nicht einen Baumgarten darstellen sollten. Oft beträgt der Raum zwischen zwey Stöcken nicht mehr als fünf-

zehn Fuß, indessen man von einem einzigen dieser Stöcke fünf, sechs, ja auch acht Olivenstämme emporwachsen sieht. Man sagt, daß man vor Alters nur einzelne Stämme gepflanzt habe, daß man aber, nachdem ein außerordentlich strenger Winter die Oehlbäume zu Grund gerichtet, alle Sprößlinge, die sie aus den Wurzeln hervorgetrieben, habe stehen lassen. Dieser Gebrauch ist nun eingeführt, und so oft ein Sprößling hervortreibt, pflegen ihn die Bauren, um, wie sie sagen, die alten zu ersetzen, wenn sie sterben, und wollen nicht einsehen, daß der schnelle Trieb dieses Jüglings gerade die Ursache ist, welche den Baum, woraus er entstanden, zu Grunde richtet.

Die Zweige der Oehlbäume, welche sich untereinander verwachsen und sich gegenseitig der Sonnenstrahlen berauben, sind gezwungen, die freye Luft in einer höheren Gegend zu suchen, und treiben daher immer nach der Höhe, so daß die Bäume, indem sie sich zu einer mit der Armuth ihrer Aeste gänzlich unverhältnißmäsigen Höhe erheben, mager wie eine aufgeschoßene Pflanze aussehen, und ihre Früchte nur auf den Zweigen ihrer Gipfel tragen, wo ihnen allein noch einige Kraft bleibt, indessen alles, was unten her ist, abdorrt und stirbt.

Die Oehlbäume werden von den Bauern zwar nicht gänzlich sich selbst überlassen, allein das Wort — beschneiden — dient ihnen nur zum Vorwand, Holz aus ihren Oehlgärten zu bekommen. Bedürfen sie dessen entweder zur Heitzung oder in der Küche, so steigen sie auf einen dieser Bäume, und putzen ihn, so gut sie es verstehen, aus, schneiden alle kleinen dürren Aeste, zu denen sie gelangen können, samt den Mutterästen, welche am wenigsten Trieb zeigen, ab, und steigen nicht eher herab, biß sie nicht einen Holzvorrath für mehrere Täge gesammelt haben. Dann verlassen sie die Arbeit, und sollten sie auch sehen, daß ihre Bäume mit abgedorrten Aesten bedekt wären, so steigen sie dennoch nicht eher wieder hin-

auf, bis nicht ihr Vorrath erschöpft ist. Einige sind jedoch minder nachlässig, allein ihrer sind wenige. Als ich es unternahm, meine Oehlbäume regelmäsig behauen zu lassen, versicherten mich alle meine Nachbarn, daß man sich seit Mannsgedenken nicht zu erinnern wisse, daß dieß so ordentlich geschehen wäre. Uebrigens beschneiden selbst die Geschiktesten nicht, sondern putzen blos aus, haben auch keinen Begriff vom Schnitt ins grüne Holz, um den Trieb so zu leiten, daß er Aeste erzeugt, und deren Wachsthum befördert; nicht als ob diese Beschneidung einiger Schwierigkeit unterläge, denn die Bauern von Pisa, welche auch nicht geschikter als die von Pescia sind, kommen so gut damit fort, daß sie aus ihren Bäumen grosse, regelmäsige Pyramiden bilden, welche, da sie dem Licht und der Luft eine grosse Oberfläche bloßstellen, auch viel mehr Früchte geben; weil dieser Baum nur auf der Oberfläche und am Ende der Aeste seine Augen ansezt. Zu Florenz, wo das Klima kälter ist, verstehen die Bauren die Kunst, ihre Bäume sehr niedrig zu erhalten, theils, damit sie dem Nordwind nicht so ausgesezt sind, theils aber, weil die Einlesung der Oliven leichter bewerkstelligt werden kann.

## §. V. Von dem Einmachen der grünen Oliven.

Jedermann weiß, daß der Geschmack der Oliven, wenn man sie vom Baume pflükt, etwas zusammenziehendes und bitteres an sich hat, und so unangenehm ist, daß man kaum begreifen kann, wie man ein so vollkommen schmackhaftes Oehl herauspressen kann; noch mehr aber erstaunt man, wenn man sieht, daß sie ihren widrigen Geschmack durch die Zubereitung, die man ihnen bey ihrer Einmachung gibt, gänzlich verlieren. Diese Zubereitung ist indessen kurz und einfach, und beruht bloß in der Anwendung der wohl bekannten Verwandtschaft des Kalks mit der Gallussäure, die in den Oliven vorschlägt.

Zum Einmachen oder deutlicher zu reden, um ihnen das Bittere zu benehmen, muß man sie, ehe sie reif werden, oder vielmehr, ehe sie angefangen haben, sich roth oder violet zu färben, abbrechen, weil dieß der Zeitpunkt ist, wo sie anfangen weich zu werden; folglich hat die Einsammlung zu Ende Oktobers oder in den ersten Tagen des Novembers zu geschehen. Alle Arten Oliven können, streng genommen, versüßet werden, allein man wählt vorzüglich nur die allergrösten, welche die Toskaner „Cucca" — Leckerbissen und die Provenzalen spanische Oliven nennen, hiezu aus. Der Landmann sucht auf dem Baume die schönsten und frischesten aus, und läßt die übrigen stehen, um Oehl daraus zu pressen.

Sobald sie abgepflükt sind, werden die grünen Oliven in ein Gefäß oder kleinen Waschzuber geschüttet und Kalkwasser darüber gegossen, so daß sie gänzlich damit bedekt werden; da aber die Oliven ein wenig leichter als das Wasser sind und die Berührung der Luft, wenn sie oben auf zu schwimmen kämen, sie weich und faul machen würde, so werden sie mit Werg oder Leinwand, die man in das Kalkwasser taucht, bedekt. Man muß sich wohl hüten, sie mit keinem eisernen Werkzeug zu berühren, welches sie auf der Stelle schwarz färben würde: man vermeidet sogar sie mit den Händen anzugreifen, und rührt sie niemals anders als mit hölzernen Löffeln auf.

Die Oliven dürfen nicht länger als 24 Stunden im Kalkwasser gelassen werden, sie würden sonst weich und unfehlbar in Fäulniß übergehen, man läßt daher das Wasser am Boden des Gefässes ab, welches eine rothschwärzliche Farbe, einen stark alkalischen Geruch und eine Neigung sich mit Schaum zu bedecken angenommen, die von dem Oehl, womit es geschwängert und der Seife, welche sich mit ihm verbunden hat, herrührt. Nun gießt man alsogleich reines Wasser über die Oliven, um den Kalk, der sich mit der bittern Säure oder dem Oehl, selbst im Fleisch der Frucht vereinigt hat, aufzulösen und

wegzuschwemmen. Nach Verlauf von zwölf Stunden läßt man es wieder ablaufen, und ersezt es von neuem. Auf diese Art fährt man fort alle 12 und in der Folge alle 24 Stunden das Wasser zu wechseln, bis die Oliven nichts bitteres und zusammenziehendes mehr in sich haben, und das ablaufende Wasser nicht mehr schwärzlich ist: das zweyte, dritte und viertemal ist es oft noch so stinkend, schwärzlich und seifenartig als das erstemal.

Nachdem den Oliven der üble Geschmack benommen worden, bedekt man sie mit einer Salzbrühe, und bewahrt sie so bis zu dem Augenblick, in welchem man Gebrauch davon machen will. Uebrigens macht man im Toskanischen die Oliven nur zum Verbrauch der Tafel des Eigenthümers ein, und sie sind keineswegs ein Handelsartikel. Man findet sie nicht in den Gewölben kleiner Städte, und es werden wenige ins Ausland verführt. Die Toskaner kultiviren den Oehlbaum nur in Hinsicht des Oehls, und betrachten ihn deswegen als die Quelle des Reichthums ihres Landes.

## §. VI. Einsammlung der Oliven.

Vom Monat November an sieht man wurmstichige oder auf eine andre Art beschädigte Oliven abfallen, die sogleich aufgelesen und gepreßt werden; ihr Erzeugniß ist von einer etwas minder guten Eigenschaft, jene aber, welche der Wind im December und Jenner abschüttelt, geben ein sehr gutes Oehl. In der Abhandlung des Abbé Rozier über den Ackerbau habe ich gelesen, daß die von selbst abfallenden Oliven nicht so gutes Oehl geben, als jene, welche mit der Hand gepflükt werden, indeß man in Toskana die ersteren vorzieht. Es erscheint aber dennoch eine Zeit, wo sie gesammelt werden müssen; denn überhaupt bleiben sie, auch reif noch, auf den Bäumen stehen. Die Einsammlung geschieht im Florentinischen und Pisanischen im Monat Februar: die Bauern steigen auf Leitern auf die Bäume, und, indem sie sich mit kleinen

Hacken behelfen, trachten sie alle Oliven mit der Hand zu erreichen. Im Thal von Nievole aber läßt dies die Gestalt der Bäume nicht zu; ihre Aeste sind zu dünn und zu gerad, um mit der Hand dahin gelangen zu können. Man sieht sich folglich gezwungen, sie mit kleinen Stangen abzuschlagen, welche man zwischen den Aesten rüttelt, ohngefähr so, wie man in Frankreich (und überall) die Nüsse abschüttelt. Durch dieses Verfahren werden die Aeste zerschlagen, und da man überdies in Pescia mit dieser Arbeit bis in den April oder May in der Voraussezung wartet, daß die Oliven, je länger sie auf dem Baume bleiben, desto mehr Oehl gäben, so zerschlägt man oft die Knospen, und verursacht in einem, eine mangelhafte Fechsung zweyer Jahre. Zwar giebt der Oehlbaum, man mag ihn behandeln, wie man will, in allen Ländern abwechselnd eine gute und eine schlechte Erndte; allein es fehlt viel, daß die schlechte in den naheliegenden Provinzen, wo man sie mit der Hand pflükt, es so sehr sey, als in Pescia. Im Thal von Nievole ist man zufrieden, wenn sich „die Fässer in Flaschen verwandeln" nemlich: wenn man den zwanzigsten Theil von dem erhält, was man in guten Jahren erwartet. Diese sind für sich selbst sehr unregelmäßig, man erhält oft nur die Hälfte, das Drittel oder Viertel von dem, was man haben könnte. Als ich zu Pescia ankam, waren es acht Jahre, daß sie weder eine gute noch mittelmäßige Erndte gehabt hatten. Zur Schadloshaltung hingegen trägt der Oehlbaum in guten Jahren so ausserordentlich viele Früchte, daß er unter dem Gewicht derselben zu erliegen scheint.

So wie die Oliven gepflükt oder eingesammelt werden, breitet man sie auf den Boden eines troknen Zimmers aus, und trägt Sorge, sie öfters umzuwenden, und sie nirgends zu dicht aufeinander liegen zu lassen; im leztern Fall gähren sie, und theilen dem Oehl einen ranzigen Geschmak mit. In den Gebürgen von Pisa ließ man sie ehemals, während einer gewißen Zeit, in der Erwartung,

daß sie mehr Oehl geben würden, aufgehäuft liegen, und opferte solchergestalt ihren inneren Werth der eingebildeten Hofnung auf, ihre Menge zu vermehren. Es scheint nur, daß die in Gährung gebrachten Oliven leichter und geschwinder als die andern zu pressen seyen. Jezt sind alle guten Landwirthe einverstanden, daß das Oehl desto besser seye, je geschwinder dasselbe gepreßt würde.

Man rechnet, daß ein Sak Oliven in der stärksten Lesezeit sechs Flaschen oder 36 Pfund Oehl geben soll. Zum Anfang werden nicht mehr als vier, zu Ende aber acht bis neun davon erzeugt. Dies kömmt nicht nur allein daher, daß die Oliven, wenn sie sich ihrer Reife nahen, mehr Oehlichtes erlangen, sondern auch, weil sie am Ende trokner werden, und ihre Haut sich verdünnt, ohne etwas vom Oehl zu verlieren; daher gewinnt man, wenn sie einmal reif sind, nichts durch längeres Warten, obgleich zu Ende des Winters, wo sich die Anzahl der Säcke vermindert, jeder mehr giebt, als in der Mitte dieser Jahrszeit.

## §. VII. Gewinnung des Oehls.

Die Oehlmühlen oder Pressen sind dem Zwangsrecht unterworfen. Zur Treibung des Steins, welcher über ein breites steinernes Becken lauft, in welches man die Oliven, so wie sie ankommen, schüttet, um sie zerquetschen zu lassen, benuzt man, wenn es sich thun läßt, ein fliessendes Wasser. Wenn nun die Wirkung des Steins einen fetten Teig davon gebildet hat, so füllt man hiemit die Körbe — Bruccole — welche unter die Presse zu stehen kommen. Diese Körbe werden aus haltbaren, biegsamen Binsen geflochten, und haben beynahe eine kugelartige Gestalt mit einer weiten Oefnung oben und unten; die eine dieser Oefnungen ruht auf einer mit zwey Handhaben versehenen Platte; durch die andre wird der Korb gefüllt: wenn er nun recht voll ist, so bringt man ihn unter die Presse, und durch eine Bewegung des Arms schwin-

schwingen ihn die zwey Männer, welche die Platte halten, von derselben auf den Preßtisch, ohne daß der Oliventeig soviel Zeit hätte, durch die untere Oefnung zu fallen. Man sezt sechs bis sieben dieser Körbe über einander, daß ihre Oefnungen auf einander passen, und der Teig, den sie enthalten, vom ersten bis zum lezten eine einzige Masse ausmacht. Dann läßt man die Schraube nieder, und preßt.

Die Oehlpressen sind wie unsere Weinpressen gemacht, mit der Ausnahme, daß ihre Tafel rund und viel kleiner ist, indem sie nicht mehr als vier Schuh im Durchmesser hat. Die Körbe haben, nachdem sie von der Schraube zerquetscht geworden, deren ungefähr drey. Unter dem Durchschlag steht eine halb mit lauem Wasser angefüllte Wanne, in welche das Oehl tropft. Gemeiniglich stehen fünf bis sechs Pressen in einer Reihe, welche abwechslend gepreßt werden, um dem Oehl Zeit zu lassen, mit der ihm eigenen Langsamkeit abzulaufen.

Man bringt nun alles, was von der Presse abgelaufen ist, in andre Wannen, in welche man wieder warmes Wasser gießt, welches den Saz des Oehls und den herben Saft der Oliven, der sich mit dem Wasser vereinigt, abzusondern dient. Nachdem man es bey zwölf Stunden ruhen gelassen, schöpft man alles Oehl, welches oben schwimmt, mit Schöpflöffeln heraus.

Die Trestern werden noch einmal gepreßt, um alles Oehl aus ihnen herauszubekommen; allein dieses zweyte Oehl ist von einem mindern Werth. Zur Abtroknung der Presse und des Steins verwendet man ebenfalls die Trestern, die neuerdings wieder gepreßt werden. Der Preßzinns wird in Natura bezahlt, und der Preis verändert sich von drey bis fünf Procent. Das Oehl wird wie der Wein in Fäßchen gemessen, welche zwanzig Flaschen enthalten. *) Obschon die Maas die nemliche ist, so wiegt doch das Fäßchen Oehl nur 120 und das mit Wein

*) Das Fäßchen — Barillo — Oehl enthält $32\frac{1}{3}$tel Oestreicher Maas.

133⅓ Pfund 1). Wenn sich das Oehl gesezt hat, rechnet man nach Abschlag der Hefen nur 116 Pfund.

Der mittlere Preis des Oehls zur Zeit der Einsammlung ist ohngefähr 7 Thaler; das darauf folgende Jahr steigt er bis acht, neun, auch zehn Thaler für das Fäßchen. In den lezten Mißjahren stieg es nicht nach Verhältniß der andern Lebensmittel.

Das Oehl wird in irdenen, von innen glasirten, wenigstens halb Zoll dicken Geschirren aufbewahrt. Da der gröste Theil der Gefäße, sie mögen von Erde oder Holz seyn, das durch die Poren dringende Oehl nicht halten können, so ist es ein Glük für die Toskaner, eine dem Oehl undurchdringliche vortrefliche Töpfererde zu besitzen, die alle Gestalten annimmt, welche ihr die Kunst geben will. Es giebt Oehlkrüge von jeder Größe, selbst welche, die bis 12 Barilli halten 2); sie werden zu drey Lire für den Barillo bezahlt.

## §. VIII. Einfluß der Kultur des Oehlbaums auf den Reichthum und die Bevölkerung des Landes.

Man kann der Pflege des Oehlbaums die nemlichen Vorwürfe machen, die man in Frankreich der Pflege des Weinstoks macht, nemlich: daß die große Ungewißheit der Erndte das Elend des Landvolks unterhält. Da sie im Jahr des Ueberflusses nicht hiemit hauszuhalten verstehen, so befinden sie sich in einem Mißjahr ohne Hülfsquellen. Doch kann man nicht läugnen, daß überhaupt genommen diese Kultur dem Lande sehr nüzlich seye; sie giebt den schlechtesten Stellen, Hügeln, von denen man oft gar keinen Nutzen ziehen könnte, einen Werth, und

1) 120 toskanische Pfund sind 71¼ Wiener Pfunden gleich. Der Barillo käme demnach zu 7 Thaler gerechnet auf 16 Gulden, und das Pfund 13½ Kreuzer. d. Ueb.

2) 6 Maas weniger als 10 Oestr. Eimer. — Eine unglaubliche Größe! — d. Ueb.

bedekt unfruchtbare Plätze, welche außerdem wüste seyn würden, mit Einwohnern. Eine Coltra Landes giebt in guten Jahren ungefähr 7 Fäßchen Oehl. Der Werth dieser Fechsung beträgt noch einmal soviel als jene des Getraides in den besten Feldern der Ebene, und es kommen fast keine Auslagen hievon abzuziehen, denn das Holz, welches von den Bäumen gehakt wird, bezahlt diese Arbeit selbst, und das Getraide, welches untenher erbaut wird, trägt mehr, als die Arbeitskosten und der Dünger beträgt. Es ist aber auch wahr, daß es diesen Zinns nur alle zwey Jahre höchstens abwirft. Der Ertrag des Weinstoks auf einem gleichen Grundstük ist viel beständiger und die Erhöhung des Weinpreises hat ihn seit einigen Jahren wichtiger gemacht, darum verdrängt auch die Rebe an vielen Orten den Oehlbaum; doch habe ich schon zweymal bemerkt, daß in dem Jahre, in welchem man eine reiche Oehlerndte hatte, alle Landleute sich bestrebten, junge Oehlbäume zu pflanzen, obgleich dieser Baum so langsam wächst, daß, jene ausgenommen, die in einer warmen Lage stehen, sehr wenige Pflanzer hoffen dürfen, seine Früchte zu geniessen.

## §. IX. Die Weinrebe. Ihre Pflanzung.

Die Weinrebe, welche unter dem Klima von Genf eine zärtliche Pflanze ist, welche eine besonders günstige Lage und ein zu ihrer Kultur geeignetes Erdreich verlangt, wächst im Gegentheil im Toskanischen überall, in der Fläche, auf Hügeln und Gebürgen und auf jedem Boden. Allein ob sie gleich überall fortkömmt, so ist sie doch nicht minder empfindlich für die Verschiedenheit ihres Standpunktes, und die Eigenschaft des Weins sowohl als der Preis desselben ist in der nemlichen Provinz, auch wohl in der nemlichen Pfarre, außerordentlich verschieden.

Auf den Hügeln umgiebt die Rebe alle Felder, und da diese sehr klein sind, so wird sie viel häufiger wie in der Ebene angepflanzt. Man pflanzt sie immer bey der

Urbarmachung der Felder auf den vordern Theil der Terrasse, neben der Rasenwand am Rande des Abhangs. Die andere Seite des Feldes ist nur am Fuße des Hügels mit Reben besezt, wo der Abhang minder beträchtlich ist. Siehe Fig. 6.

Man pflanzt sie, wie zu Genf, mittelst eines eisernen Stoks in frisch umgebaute Erde, und beschneidet sie die vier oder fünf ersten Jahre wie bey uns. Ich habe jedoch zu Lucca in einem der besten Weingärten gesehen, daß die Schößlinge im zweyten Jahr mehr als Daumens dik und einige Ellen lang waren, welche wahrscheinlich das folgende Jahr Trauben werden getragen haben. Auf andern Gründen aber sind die Aeste im zweyten und dritten Jahr noch äußerst dünn.

Man vervielfältigt die Reben wie bey uns, indem man sie absenkt, welches auf zweyerley Art geschieht: entweder, indem man den ganzen Stok nach dem gewöhnlichen Gebrauch unter die Erde legt, oder durch die Herabbeugung eines einzigen Jahrtriebs, den man am Fuß des Mutterstoks unter die Erde bringt, und ihn einige Schuhe weit davon wieder hervorkommen läßt. Die Bauern nennen diese Art von Rebensenkern „Katzenkopf" — Capo gatto — und sondern ihn am Ende des zweyten Jahrs vom Mutterstok ab. Diese Art abzusenken ist sehr bequem, um zufällig leere Plätze auszufüllen, weil man, um wieder zu bauen, nicht zu zerstören braucht. Man bringt den Rebensenker gerade dahin, wo man ihn haben will, ohne den alten Stok, welcher gut auf seinem Plaz steht, zu verrücken; übrigens aber genießt man den Vortheil nicht, seine Reben zu verjüngern, welches geschieht, wenn die alten Stöcke unter die Erde verscharrt werden, und der junge Stamm, den man sich verschaft, hat auch nicht so viel Kraft, als wenn er nach der gewöhnlichen Methode behandelt wird.

Zu Genf senkt man gern ab, um von der reichlichen Lese des ersten Jahrs der Senker Vortheil zu ziehen, im

Toskanischen aber vermeidet man es, um bey den drey folgenden Lesen nichts zu verlieren; denn man weiß aus beständiger Erfahrung, daß ein Rebensenker nach dem ersten Jahr alle seine Stärke zur Erzeugung des Holzes anwendet, und daß die Gewalt dieses Triebes ihn wenigstens zwey oft drey Jahre verhindert, Früchte aufzusetzen. Da ich von unsern Winzern über diese Unfruchtbarkeit der Rebensenker nie etwas reden gehört hatte, so zog ich sie so lange in Zweifel, bis ich mich durch eigene Augen hievon überzeugt hätte. Ich fand, als ich alle meine Rebensenker im zweyten und dritten Jahr untersuchte, daß die Regel nicht so allgemein sey, als man sie angab; aber auch, daß die Hälfte von ihnen innerhalb diesen zwey Jahren nichts trug, und die andern viel weniger als der Stok, dem man sie genommen hatte, gegeben haben würde. Ueberhaupt werden die Senker, wie zu Genf, auf ein oder zwey Augen geschnitten, da ich aber ihre Unfruchtbarkeit der zu großen Kraft ihres Triebes zuschrieb, so ließ ich einige sehr lang schneiden, und sie erzeugten wirklich mehr, aber doch nicht soviel, als ich erwartet hatte. Der Stok erlangt hiedurch neue Kräfte, statt sich durch dieses Beschneiden, welches ihm Luft macht, zu erschöpfen.

## §. X. Vom Schilfrohr, als Stüze der Reben.

Auf den Hügeln werden die Reben nicht durch Bäume, sondern zum Theil durch Pfähle, zum Theil durch Schilfrohr unterstüzt. Man nimmt die erstern soviel als möglich von Kastanienholz, und schält sie, um sie dauerhafter zu machen; sie müssen sechs bis acht Schuh über die Erde hoch seyn, weil der Stok selbst höher gehalten wird als bey uns. In Ermanglung dessen verwendet man zu eben diesem Gebrauch das „zahme Schilfrohr" — Arundo Donax. Lin., welches die Italiener Canna nennen. Alle Winter wird es hart an der Erde abgeschnitten, und erzeugt während des folgenden Sommers Stämme von 15 bis 25 Schuh

Länge und fünf bis zehn Linien Dicke. Dieses Rohr verdiente auch in Frankreich kultivirt zu werden, seine Wurzeln sind so tief, daß es nicht wahrscheinlich ist, daß sie von der Kälte des Winters Schaden leiden sollen, und sein Trieb im Sommer üppig genug, als daß man befürchten sollte, daß es nicht im Herbst, der bey uns früher als in Italien eintritt, zur Reife kommen sollte. Man bestimmt zur Pflanzung dieses Rohrs den Rand der Bäche, die Dämme, Wallgänge, welche Flüsse umgeben, und die Oerter, wo feuchter Grund ist. Zu ihrer Anpflanzung eröffnet man mit der Spat drey Schuh tiefe Gräben, welche ohngefähr vierthalb Schuh von einander abstehen, in diese legt man die Wurzeln des Schilfrohrs drey Schuh von einander, doch muß dies im Frühling oder Herbst geschehen. Es ist nöthig, alle Jahre mit Anfang des Winters den Plaz, wo sie stehen, umzugraben, und das erste Jahr sie zu jäten, in der Folge hat die Pflanze Kraft genug, nichts mehr vom Unkraut fürchten zu dürfen. Da sich diese Wurzeln sehr schnell vermehren, so muß man ihnen alle drey Jahre die überflüssigen entziehen, sonst würden sie sich gegenseitig aufreiben *). Die schon sehr tief gepflanzten Wurzeln dringen noch tiefer, dergestalt, daß sie die ganze Feuchtigkeit des Bodens benützen. Im Toskanischen dienen die Schilfröhre nur zur Ergänzung der Pfähle, mit welchen sie vermischt werden; in Frankreich aber, wo die Reben viel niedriger sind, würden sie allein hinreichend seyn. Die dikſten dauern zwey bis drey Jahre, die kleinen aber müssen alle Jahre ersezt

*) Was ich über die Kultur des Schilfrohrs schreibe, ist das Einzige, was ich aus Büchern über den Ackerbau und nicht aus eigener Erfahrung genommen habe. Ich halte es nicht nur für meine Schuldigkeit, dem Leser hievon Nachricht zu geben, sondern füge noch hinzu, daß ich weder glauben könne, daß man die Wurzeln des Rohrs drey Schuh tief eingrabe, noch daß man die Gewohnheit habe, sie alle drey Jahre zu verpflanzen. d. H.

werden. Ihr Anbau ist im Toskanischen der gewinnvollste von allen, jeder Quadratschuh bringt deren wenigstens zehn hervor, und das Hundert wird zu 15 Soldi verkauft; die Blätter, welche nach der ganzen Länge des Rohrs hervorwachsen, verschaffen überdies in der Dürre sehr reichliches Futter. Der jezt gewöhnliche Preis eines Bündels von 25 kleinen Weinpfählen ist ebenfalls fünfzehn Soldi; die grösten kosten das Stük 2 Soldi *).

## §. XI. Schnitt der Weinreben.

Da die Weinstöcke einer von dem andern ohngefähr zwey Schuh entfernt sind, so pflanzt man zwischen zwey einen Pfahl, und am Fuß der Rebe ein Rohr. Obschon es der Pfahl ist, welcher die Rebe unterstüzen muß, so sezt man ihn doch etwas entfernt von demselben, damit keine Hauptwurzel durch ihn Schaden leide; zwey oder drey Schuh über der Erde bindet man alle Pfähle und Röhren an eine Schnur von Schilfrohr, welche in gerader Linie nach der ganzen Länge der Reihe von Weinstöcken fortläuft, und ihnen Festigkeit giebt; auch heftet man die Spitze jedes Rohrs an den nächsten Pfahl, damit sie sich gegenseitig unterstützen.

Man beschneidet die Rebe immer um so länger, als man weiter zur Ebene herabkömmt, und nimmt hiebey auf die Eigenschaft dieser Staude Rüksicht, die um so viel mehr Stärke besizt, als sie schlechtern Wein erzeugt; man läßt also nach Verhältniß der Stärke jedes Stoks ihm eine, zwey oder drey Ranken von anderthalb bis vier Schuh Länge. Nachdem sie gepuzt, und auf die Art, die ich bereits beschrieben, als ich von der Rebe in der Ebene sprach, gereiniget worden, beugt man sie halbrund nieder, und bindet sie mit Weidenruthen an die Pfähle und Röhren, die jedem Stok zur Stütze dienen. Siehe Fig. 3.

*) Die Anwendung des zahmen Schilfrohrs, welches auf unsern Teichen wild wächst, und jährlich reif wird, verdient alle Aufmerksamkeit. d. U.

Die auf diese Art ausgebreitete und angebundene Rebe ist soviel möglich den Eindrücken der Luft und den Sonnenstrahlen ausgesezt, auch machen die benachbarten Reben sich nicht gegenseitigen Schatten, wie bey uns, und man braucht nicht immerwährend beschäftigt zu seyn, sie aufzubinden, und ihre Blätter auszubrechen. Sie sind gänzlich sich selbst überlassen, und ihre jungen Zweige finden an den Pfählen und Röhren Unterstützung. Man fängt die Reben erst an zu entblättern, wann die Trauben reifen, nicht sowohl zum Vortheil dieser, als vorzüglich, um das Laub für das Vieh zu benutzen. Außer der Ersparniß von Arbeit hat man noch den Vortheil, daß die Erde rings um die Wurzeln nicht fest getreten werde; daher auch das einmalige Behauen des Weingartens nach dem Schnitt die Erde lockerer erhält als das dreymalige in Frankreich.

Unsere Reben sind immer mit falschen Knospen bedekt, die entweder vom Stamm oder mehrere zusammen aus dem nemlichen Aug treiben, und die Abbrechung derselben ist die vorzüglichste Sorge der Blätterleserinnen. Dieser Ueberfluß von Wassersprossen rührt daher, daß wir zu kurz schneiden, der Saft aber einen Ausgang haben muß, wo er ausbrechen kann. Man sieht ihrer wenige oder fast gar keine im Toskanischen, wo ihr mehr Holz gelassen wird.

Jeder Weinstok erzeugt viel mehr Trauben, wenn man ihm hinlängliches Holz läßt; bey der lezten Weinlese, die jedoch sehr mittelmäßig war, zählte ich überhaupt achtzehn bis vier und zwanzig Trauben bey Stöcken von drey Augen. Ich machte den Versuch bey einigen Weinstöcken, und ließ sie auf ein oder zwey Augen schneiden; allein wie ich es hätte voraussehen können, und wie die Bauern mir es auch voraussagten: ich bekam viel mehr Holz und weniger Trauben.

Uebrigens erzeugen die Reben auf den Hügeln des Wattlands und in Burgund mehr Wein als im Toskani-

schen, welches daher rührt, weil die ersteren nichts als Wein, die leztern aber auch Getraide tragen. Nichts ist veränderlicher als das Produkt an Wein auf einem mit Reben untermischten Boden, — Terra vitiata — da es von der Größe der Felder oder dem Verhältniß des Getraides zur Traube abhängt. Das Stärkste, wie ich glaube, was man erwarten könnte, wäre vier und zwanzig Barill auf die Coltra *).

Auf sehr vortheilhaften Lagen, die vorzügliche Weine liefern, haben die Toskaner auch versucht, sie auf Unkosten des Getraides zu vermehren, und blos allein Reben zu pflanzen. Sie beschneiden die Reben, wie rings um die Felder, und thun, wie ich glaube, Recht daran, allein in jeder andern Hinsicht ist ihre Kultur übel verstanden; sie lassen sie viel zu hoch wachsen, daher es rührt, daß sich einerseits die Zweige gegenseitig ersticken, und andrerseits die Absenkung alter Stöcke von sechs bis sieben Schuh Länge unmöglich wird. Auch erneuern sie die Bauern keineswegs, und der gröste Theil ihrer vom Alter gebeugten Weinstöcke trägt nur sehr wenig Früchte.

## §. XII. Weinlauben.

Je mehr man der Rebe Raum läßt, sich auszubreiten, desto mehr bringt sie Trauben hervor. Auf diesem Grundsaz beruht die Erfindung der Weinlauben sowohl als der Weingeländer, die ich zu Pescia mit vielem Vortheil vervielfältigte.

Alle Fußsteige, welche das Feld durchschneiden, könnten im Klima von Toskana mit Weinlauben bedekt seyn, allein die Trägheit der Bauern ist Schuld, daß sie meistentheils nur einen kleinen Winkel bey ihrem Haus belaubt haben. Um eine Weinlaube zu machen, pflanzen sie oben gabelartig auseinander gehende Pfähle in die Erde, die sie Säulen nennen. Auf diesen Gabeln ruhen

*) Dies gäbe 28⅕tel Oestreicher Eimer auf das Wiener Joch. d. U.

große, dicke Weinpfähle und kleine Stangen, die einen nach der Länge, die andern nach der Queere, die sich dergestalt kreuzen, daß sie ein, bis anderthalb Schuh weite Quadrate bilden. Ueber dieses Geländer wird dann der Weinstok gezogen, und auf die nemliche Art, wie auf ihrem Weinland, beschnitten, mit dem Unterschied, daß sie sehen, ihn so sehr als möglich zu verlängern, und ihm so viele anderthalb bis zwey Schuh lange Zweige zu lassen als möglich. Je älter nun der Stok wird, je mehr nimmt er zu, und desto mehr kann man ihm lassen. Ich habe ein vierzig Schuh langes Geländer, welches von einem einzigen Stok ganz bedekt wird, und zweymal mehr Fruchtäste hat als zwanzig Stöcke, welche unter sich den nemlichen Raum inne hätten. Da überdies alle Aeste horizontal liegen, so setzen sich die Trauben in viel größerer Anzahl an als wie bey denen, wo der Saft einer vertikalen Richtung folgen muß. Im Fall der Weinstok, welchen man über das Geländer zu spannen Willens ist, schon vor deren Errichtung tragbar wäre, so verliert man keineswegs etwas an der Erndte; doch kann man nicht vor dem Ende des dritten Jahres die Laube als vollendet und in voller Kraft ihrer Erzeugniß betrachten.

Man muß gestehen, daß der Wein von Geländern viel geringer als jener, welcher bey gleichem Boden auf einem gewöhnlichen Weinstok wächst, ist; statt dessen aber ist er auf guter Erde unendlich besser als jener, den die Reben in der Ebene geben; doch muß er in einer besondern Bottich gekeltert werden.

Damit die Trauben unter der Laube so gut als möglich reif werden können, muß das obere Geländer derselben flach, nicht halbrund, und die Seiten gänzlich offen seyn, daß nichts den Eindruk des Lichts und der Luft um die Trauben her verhindere. Siehe Fig. 4. Die Rebenbogengänge, die man zu Genf macht, und mit Reifen unterstüzt, bedecken mit ihrem Schatten beständig die Trauben, und verhindern so sehr den Zug der Luft, daß sie un=

möglich reif werden können. Wenn man flache, aber wie Dächer abhängige Geländer machte, und die höchste Seite gegen die Sonne richtete, damit sie unten hinein scheinen könnte, so würden die Trauben dort eben sowohl reifen als zu Pescia.

Es giebt kein Land, wo man so viele Weinlauben sieht, als im Thal von Aosta; da sind nicht allein alle Wege und Fußsteige hiemit bedekt, sondern sie ziehen sie selbst durch die Mitte ihrer Felder 25 bis 30 Schuh weit voneinander entfernt. Diese Weingeländer sind genau so gemacht, wie im Toskanischen, nemlich aus sechs bis zwölf Schuh hohen Säulen und Pfählen, die mit Wieden oder Weidenringen, ohne Nägel oder Zimmermannsarbeit, zusammen verbunden, und bald horizontal, bald dachförmig abhängig sind. Das, was auf eine auffallende Art die Weinlauben des Thals von Aosta unterscheidet, ist, daß nicht allein der Raum, welchen sie der Länge nach einnehmen, sondern auch selbst derjenige, den sie bedecken, angebauet ist. Ich habe unter ihrem Schatten Getraide, Futterkräuter, ja sogar türkischen Waitzen wachsen gesehen. Wenn man sie lesen will, wird ein Wagen, der die Gestalt eines großen auf Räder gesezten Baktroges hat, von Ochsen unten hergezogen, auf dessen Rand die Weinleser stehen, und die Trauben, welche über ihren Köpfen hangen, abbrechen und hineinwerfen.

## §. XIII. Weinhecken à la Bordelaise.

Ich kann den Versuch die Reben à la Bordelaise aufzubinden, den ich zu Pescia gemacht habe, zwar nicht als eine, im Toskanischen übliche Sache anführen; weil mir aber der Versuch vollkommen gelang, so wag ich es hierüber Nachricht zu geben. Ich bemerkte mit vielen andern, daß der Weinstock auf einem guten Grund nichts verlange, als sich ausbreiten zu können, und daß man ihn um so verkehrter behandle, je kürzer man ihn hält und ihn dadurch zwingt, viel Holz und wenig Trau-

ben zu erzeugen: daß im Gegentheil, wenn man ihn verlängert und höher hält, er weniger erschöpft und länger erhalten werde, auch ungleich mehr Früchten gebe, ohne daß der Boden mehr ausgesaugt werde. Diese Beobachtung ist schon zu oft wiederholt geworden, als daß nicht jeder verständige Landwirth hievon Nutzen ziehen soll; was ihn aber hieran verhindert, ist, daß es ihm unmöglich scheint, bey der Kultur im Grossen die Reben bis zu einer gewissen Höhe zu unterstüzen, ohne beträchtliche Kosten zu haben oder sie in dem Schatten der Bäume und Geländer zu vergraben. Er verkürzt sie daher und bringt sie der Erde näher, einzig, um sich die Mühe zu ersparen, sie aufzurichten. Mir schien es aber, daß ich mit dem nehmlichen Holz, welches die Reben zu Pescia unterstüzt, und bis auf etwas weniger mit den nehmlichen Kosten sie dreymal so hoch erheben und ein vier bis fünfmal beträchtlicheres Erzeugniß davon ziehen könnte. Ich unterzog mich daher selbst der Arbeit, und überzeugte mich, daß ich mich nicht betrogen hatte.

Unter den Pfählen, welche man zu den Reben stekt, die keine gespaltene Bäume, sondern Aeste sind, giebt es immer eine gewisse Anzahl hinlänglich dicker Prügel. Ich wählte alle diejenigen, die wenigstens zwey Zoll Dicke hatten, aus, ließ sie der ganzen Länge nach schälen, zuspitzen und am Ende anbrennen, das andere Ende ward bey allen gleich gehauen, so daß sie sieben Schuh über die Erde hatten, wenn sie zwanzig Zoll tief eingegraben waren. Nun wurden sie nach der Schnur und Bleywage je acht Schuh von einander gesezt; queer über diese Pfähle ward auf ihre Spitze eine kleine Stange genagelt, die sie verband und ihnen mehr Festigkeit gab; in der Folge sezte ich zwischen diesen Pfählen oder Säulen auf einen Schuh oder fünfzehn Zoll Entfernung kleine gewöhnliche Pfähle, die nur fünf bis sechs Zoll tief in der Erde zu stecken brauchten, allein die nehmliche Höhe wie die erstern haben mußten; oben wurden sie auf die Queerstange mit

einem eisernen Drath befestigt. Unter dieser obersten Queerstange wurden nun alle fünfzehn Zoll andere, parallel mit der erstern laufende Queerhölzer angebracht, die ich mit Drath an die Stecken und Pfähle befestigte, die sie durchkreuzten, dergestalt, daß jedes Viereck dieses Gebäudes fünfzehn Zoll Durchmesser hatte und in allen vier Winkeln mit Drath befestigt war.

Diese Spalier, denn es ist eine, erfordert beynahe noch einmal so viel Holz, als die nehmliche Anzahl Reben auf die gewöhnliche Art unterstüzt, gebraucht haben würde; die Unkosten für die Arbeit mögen das Doppelte und die Bänder das Vierfache betragen, allein das ausgespannte und seiner ganzen Länge nach am Geländer befestigte Holz, das in gleichen Weiten von den Säulen unterstüzt und ein für allemal angeheftet wird, bedarf nicht wieder alle Jahr neu gestekt und gebunden zu werden, wie man dies bey den gewöhnlichen Weinpfählen thun muß, und ist vor der Hälfte der Zufälle, die es verwüsten oder beschädigen können, in Sicherheit. Da die älteste meiner Spalieren nicht über zwey Jahre ist, so kann ich nicht mit Gewißheit sagen, daß sich das Holz zweymal so lange erhalte; ich weiß nur so viel, daß ich das lezte Jahr keinen Pfahl, sogar die nicht, die schon alt waren, als ich sie dazu verwendete, zu verwechseln, keinen Drath zu ersetzen, und keine Viertelstunde Arbeit zu verlieren brauchte, indeß ich bey einer Reihe von Reben, die ich zur nemlichem Zeit mit frischem Holz versehen ließ, den dritten Theil desselben und die Hälfte der Röhren und Bänder zu erneuern nöthig hatte, welches soviel Arbeit erforderte, als wenn man es wieder neu gemacht hätte. Ist die Spaliere einmal errichtet, so ist nichts leichter als die Reben nach dem Schnitt auf allen Seiten so zu vertheilen, daß sie gleichmäsig mit Zweigen und zur Leße mit Trauben bedekt ist. Siehe Fig. 5. Weit entfernt, daß die Trauben durch diese Veränderung etwas an ihrer Güte verlohren hätten, waren sie vielmehr die ersten, welche reif wurden, und schienen in

jeder Hinsicht dadurch, daß sie besser unterstüzt und mehr der Sonne ausgesezt wurden, gewonnen zu haben.

## §. XIV. Vom Gartenmesser der toskanischen Winzer.

Die Winzer in Frankreich bedürfen verschiedener Werkzeuge, um die Reben zu beschneiden, aufzubinden und die Pfähle zuzuspitzen; die Toskanischen Bauern verwenden hiezu nur ein einziges, nehmlich: ihr Gartenmesser — Pennato — welches immer an ihrem Gürtel hängt und welches sie selbst auf der Reise nicht ablegen. Dies Werkzeug ist sehr von dem unsern verschieden und in der That von einer Gestalt, die sehr geeignet ist, verschiedene andere zu ersetzen. Messer und Hacke befinden sich daran, eines am Rüken des andern. — Siehe Fig. 13. Die Spize des ersten dient statt unserm Gartenmesser und ist nicht minder bequem für alle Schnitte, welche Genauigkeit und feine Behandlung erfordern; der Winzer bedient sich dessen, um die Reben auszuputzen und sie frey zu machen, hat er aber einen Stock altes Holz wegzunehmen, so wendet er die Schneide des sichelartigen Messers an und haut mit verdoppelten Schlägen, anstatt an sich zu ziehen; auf die nehmliche Art behandelt er die Pfähle, um sie zu spitzen, ehe er sie in die Erde stekt, die Fruchtbäume, wenn er die überflüssigen Aeste wegnimmt und die Oehlbäume und Weiden, wenn er sie beschneidet. Wenn ihm endlich ein dicker Ast vorkommt, den sein Messer nicht abhauen kann, so wendet er blos sein Werkzeug in der Hand um, weil der Rücken desselben die Gestalt eine Hacke hat, und dann ist es hinlänglich, das dikste und härteste Holz entzwey zu hauen oder zu spalten. Mit der umgekehrten Seite der Spitze dieses Werkzeugs endlich macht der Arbeiter die Erde von seiner Spate oder seinem Grabscheit los, die sich, wenn er bey nasser Witterung arbeitet, hieran hängt. Diejenigen, welche wissen, wie viel die Bauren Zeit verlieren,

um ein Werkzeug nach dem andern zu hohlen, wie sehr die Verschiedenheit derselben, an die ihre Hand nicht gewohnt ist, macht, daß sie sich schief damit benehmen, werden ohne Zweifel die Toskaner um ihr zu allem anwendbares Gartenmesser beneiden. Es ist übrigens weder kostspielig, noch schwer nachzuahmen. Der Stiel ist von gewöhnlichem Holz und die Verlängerung der Klinge, welche durch denselben, um sie zu befestigen, geht, kommt am andern Ende in Gestalt eines krummen Hackens heraus, womit es die Arbeiter an ihrem Gürtel hängen.

## §. XV. Verschiedenheit der Reben.

Man kultivirt im Thal von Nievole eine sehr grosse Anzahl verschiedener Reben; allein ob man schon eine grosse Auswahl unter ihnen hat, so erzeugen doch die besten Gattungen in der Ebene nur widrige Trauben, und die schlechtesten hingegen, wenn sie auf einen Hügel in eine günstige Lage verpflanzt werden, geben köstlichen Wein. Trauben von einem guten Weingarten und gutem Gewächs übertreffen durch ihren auserlesenen Geschmack alles, was man sich einbilden kann. Hier gebe ich ein Verzeichniß der zu Pescia am meisten geschäzten Gattungen, das ich während der Leße mit den Trauben vor den Augen aufgesezt habe.

### Weisse.

Colombana. Die Beere lang, die Traube weitschweifig, zweigig, röthlich, gewöhnlich am Ende des Schößlings hervorkommend. Sie gleicht der grossen länglichten Muskatellertraube von Astrakan, sowohl in ihrer Form als der Art, wie sie gleich den Aesten der Trauerweide herabhängt; röthliche Zweige und Blattstiele, die Blätter in drey Lappen durch einen ziemlich seichten Einschnitt getheilt. Ist eine vortrefliche Traube, am besten aufzubehalten; sie fault niemals. Man schäzt sie sehr zum weißen Wein, ob sie gleich nicht viel Saft hat. Sie sezt häufig an.

Uva paradisa. Sie gleicht der vorigen sehr, allein der Kamm ist nicht roth und die Beere sind noch härter und körnichter, daher sie von denjenigen um so mehr gesucht wird, welche sie über Winter aufbehalten wollen; auch pflanzt man sie nur in dieser Hinsicht. Die Trauben, die man in Bologna aufbehält, und welche in ganz Italien berühmt sind, gehören zu dieser Gattung.

Colombano. Auch diese gleicht der Colombana; der Kamm ist schlaff, auf die nehmliche Art abhängend und etwas röthlich; allein die Beere sind rund, mit länglichten, gegen die Sonne röthlichen sehr merkbaren Streifen gezeichnet. Sie ist eine vortrefliche Traube sowohl zum Essen als zum Wein.

Salamanna. Dies ist die grosse, lange astrakanische Muskatellertraube, deren harte und fleischige Frucht einer Pflaume gleicht; ihre Haut schlägt ins Grüne. Man bedient sich derselben in Frankreich sehr gern zu Spalieren. Zu Pescia sieht man deren in Weingarten, obgleich man wenig Wein davon macht.

Salamanna dalle tre volte. Sie gleicht ganz der vorhergehenden, doch hat sie eine merkwürdige Auszeichnung; sie blüht nehmlich dreymal und trägt dreyerley Früchten von verschiedener Grösse. Das erstemal blüht sie vierzehn Tage, bevor der gemeine Weinstock blüht, das zweytemal mit ihm, und das drittemal ohngefähr ein Monat darnach. Die ersten Trauben reifen lange vor den andern, und die lezten bleiben bis zu Anfangs Dezember auf dem Stock. Der grosse Ueberfluß des Safts dieses Gewächses macht, daß es dem Mehlthau sehr unterworfen ist. Auch leßt man, obgleich diese Rebe jedezeit dreymal im Jahr blüht, doch nur zweymal, und die Erndte ist sehr ungleich; man kann nicht vorsehen, ob die erste oder zweyte gedeihen wird, welche es aber auch sey, so fällt sie immer sehr reichlich aus. Man pflanzt diese Muskateller-Traube nur an Geländer und zum Gebrauch für die Tafel.

Gal-

Galletta. Eine Traube von besonderer Gestalt; die Beere sehr lang, dünn und etwas gebogen: der Kamm schlaff, wie bey den vorhergehenden, der Kern lang und sehr gespizt. Diese Traube ist sehr hart, und gut zu essen, man macht jedoch keinen Wein von ihr.

Cannaiolo bianco. Eine der Colombano gleichende Traube, doch mit minder merkbaren Adern und wenigerem Roth auf der Sonnenseite; sie ist sehr saftig. Der Kamm, obschon schlaff, ist doch mehr geschlossen; überhaupt ist sie eine köstliche Traube.

Burriano. Dies ist, glaub ich, die Chasselas oder Bon blanc; — weißer oder gelber Gutedel — Die Beeren dieser Traube sind von mittelmäsiger Größe, rund, ziemlich roth und saftig, der Kamm mittelmäsig geschlossen. Ob sie gleich sehr gemein ist, so wird sie doch sehr geschäzt.

Burriano Perrugino. Sie ist kleiner, minder geschlossen und besser noch als die vorhergehende. Der Schweif des Kamms ist grün und wie jener der Beeren sehr offen, die Traube saftig. In drey Lappen getheiltes wenig ausgeschweiftes Blatt.

Malvagia, Malvasier. Kleine Beere, etwas länglich, giebt einen milchartigen Anblick, ist grünlich, sehr süß und saftig. Der Kamm ist groß, sehr geschlossen. Das Blatt lang und sehr gespizt, die zwey Einschnitte nicht sehr tief und der Rand desselben glatt. Diese Traube ist sehr geschäzt.

Trebbiano vizzo. Sehr kleine Beere, rund, milchig, wird nie röthlich und welkt immer, ehe sie reif wird: dies ist's, was ihr Name sagen will. Sie ist sehr süß, giebt fürtreflichen aber wenigen Wein; der Kamm ist sehr schlapp.

Galpola. Gleicht sehr der vorhergehenden, da ihre Beeren rund, sehr klein, dunkel oder milchig sind, doch wird sie röthlich und fault nicht auf dem Stock; der Geschmack ist übrigens sehr verschieden, weil die lezte eine



Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

Muskatellertraube ist; sie trägt reichlich und wird sowohl zum Wein als zur Aufbewahrung über Winter sehr gesucht.

Uva grassa. Hat runde, dicke, milchig undurchsichtige Beeren, die nur wenig röthlich, aber saftig und ein wenig säuerlich sind; der Kamm ist dick, schlaff; das Blatt dunkelgrün, gerade und bis in die Mitte gehende Einschnitte; der Schweif röthlich. Sie sezt häufig an, da sie aber von einer mittelmäsigen Güte ist, so behält man sie für den untern Theil der Hügel und die Ebenen, wo die besten nicht mehr werth sind als sie.

Pistojese. Eine milchige Traube von mittlerer Dicke, etwas länglicht, körnig, deren Mark sehr fest am Kern hält; die Haut der Beeren ist etwas sauer, der Kamm stark und sehr geschlossen; das Blatt nur wenig eingeschnitten mit sieben Lappen, wovon der mittelste kleiner ist, als die auf den Seiten. Sie ist nur von mittelmäsiger Güte, trägt aber sehr stark.

## Rothe.

Die rothen Trauben, welche bey Genf stets von minderer Güte als die weissen sind und alle ohne Ausnahme ein wenig Säure oder Herbe an sich haben, übertreffen im Gegentheil im Toskanischen nicht nur oft unsere weissen, sondern auch die ihrigen. Es giebt deren verschiedene Arten, allein ich kenne sie nicht alle und auch nicht so gut wie die weissen.

Aleatico. Eine rothe, plazende, häufig blühende Muskatellertraube, deren Beeren oval und am Ende zugespizt sind, von mittlerer Gröse und sehr schlaffem Kamm. Das Blatt ist tief eingeschnitten und beynahe handförmig, wie bey den Muskatellern dunkelgrün. Diese trefliche Traube giebt ihren Namen den drey besten Weinen, dem vom Monte catino und Monte pulciano.

Barbarossa. Sehr schlaffer, abhangender Kamm wie bey der Colombana oder der astrakanischen Muskattraube, die aber aus mehreren kleineren Kämmen, die par-

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

allel abfallen, zusammengesezt ist und ihr ein behaartes oder bartiges Ansehen giebt. Der Schweif ist röthlich, die Beeren dick, rund und plazend, nur auf einer Seite röthlich und ungleich blühend. Diese fürtrefliche Traube hat mehr vom Geschmack des rothen als weissen Weines an sich und giebt auch ihren Namen einem schielenden sehr gesuchten Wein.

Canino. Langer, dürrer Kamm von einem wilden Aussehen; wenig, kleine, runde, schwarzrothe Beeren. Sie ist eine wahrhaft wilde Traube, die man auch auf unsern Zäunen antrift; sie ist immer sauer, ausgenommen auf besonders gutem Weinland, wo man manchmal trefliche Trauben findet. Man pflegt sie durchgehends, weil sie dem Wein viele Farbe giebt; oft keltert man sie besonders, siedet sie in einem Kessel und gießt sie sodann in die Weinkufe, um dem Wein mehr Farbe zu geben.

Canino di Chianti. Gleicht der vorigen sehr, doch hat sie ein minder wildes Aussehen, einen kürzeren Kamm und die kleinen Kämme sind länger und stärker befruchtet; vor allem aber unterscheidet sie sich durch den Geschmack, indem sie die süsseste und köstlichste Traube ist. Sie färbt wie die vorhergehende stark, und gewiß werden die berühmten Weine von Chianti bey Sienna von diesen Trauben gemacht.

Cannaiola nera. Runde Trauben von mittlerer Grösse, sehr saftig, süß und aromatisch; die Haut etwas dick, der Kamm ein wenig schlaff, übrigens der Canino gleichend. Ist eine vortrefliche Traube.

Colore. Runde Beere von mittlerer Dicke, dunkler Farbe, ein wenig sauer, die Schale ziemlich dick, mit einem kurzen, zusammengezogenen Kamm, dicken Stengel, röthlichem Schweif, hellgrünem Blatt, welches bis auf zwey Drittel eingeschnitten und am Rande ein wenig gekerbt ist. Ist ohngeachtet ihrer leichten Säure eine gute Traube.

Mammolo. Sehr dicke, körnichte, leicht verlängerte Beeren, mit einem dicken, mäßig geschlossenen Kamm, grünen Schweif, ungezackte Blätter, die unten einen sehr stumpfen Winkel machen.

Messer Forte. Sehr dicke, harte, ausnehmend süsse Beeren; langer, dünner Kamm, der aus kleinen, dünnen Kämmen usammengesezt ist; röthlicher Schweif und Zweige; stark ausgeschnittenes, spitzes Blatt. Sie ist vielleicht die beste Traube.

Fiorentino Etwas länglichte Beeren mit einer harten und dicken Haut, einem mäßig geschlossenen, sehr dicken Kamm, dünnen Schweif und Stengeln ohne Roth, wenig ausgezakten, fünflappigen Blättern, die rükwärts einen spitzigen Winkel bilden. Diese Traube ist nur von mittelmäßiger Güte, trägt aber außerordentlich. Sie ist die erste, welche reif wird; wenn sie aber nicht viel Sonne hat, so bleibt sie lange Zeit rosenroth, ehe sie endlich dunkelroth wird.

## §. XVI. Weinlese.

Die Weinlese beginnt im Toskanischen mit Ende Sept. oder zu Anfang Oktobers; ich habe indessen Trauben von Fiorentino ihre Farbe schon nach dem achtzehnten July ändern gesehen. Die Lese geschieht auf die nehmliche Art wie zu Genf. Weiber sammeln die Trauben in Handkörbe und leeren sie in hölzerne Butten aus, in welchen man sie, gerade wie bey uns, zerstoßt, oder zermalmt; wenn diese voll ist, so leert man sie in eine Betrich aus.

Man macht sehr wenig weissen Wein in Toskana; wenn man aber einen macht, so wird er von auserlesenen Trauben, die man vor dem Lesen von den ausgezeichnetsten Stöcken abpflükt, gepreßt. Aller übrige weisse wird unter den rothen gemischt.

Obschon die meisten Bottigen von Holz, und wie die unsrigen gemacht sind, so hat man doch, weil sowohl die Verfertigung als Unterhaltung derselben sehr kostspielig ist,

seit zwanzig Jahren gemauerte zu machen angefangen. Man macht die kleinen Grund- und Seitenmauern von flach übereinander gelegten Baksteinen, und verbindet sie, statt mit gemeinem Mörtel, mit Puzzolanerde, die mit Mörtel verbunden ist. Man sagt jedoch, daß, wenn der Sand gut ist, man die Puzzolanerde *) wohl entbehren könne. Ich habe diese gemauerte Bottigen nur in der Ebene gesehen, wo sie oft in der Folge zur Aufbewahrung des Getreides dienen. Man versicherte mich, daß der Wein sich sehr gut hierin bereiten liesse, keinen Geschmack vom Mörtel annehme, daß kein Tropfen dabey verloren gehe, und diese Methode in jeder Hinsicht wirthschaftlich seye.

Der Wein wird im Toskanischen in Bottigen gemacht, weil die Pressen daselbst unbekannt sind. In der Gegend von Pescia läßt man ihn hierin blos vierzehn Tage gähren, und stampft ihn nur dreymal; bey Florenz aber läßt man ihn über einen Monat, ja bis sechs Wochen in Bottigen und stampft ihn täglich, einige sogar Morgens und Abends, dergestalt, daß, wenn man den klaren Wein davon abzieht, auch die Gährung vorüber ist. Jeder Kanton und fast jeder Bauer hat seine eigene Methode; und der Geschmak in Ansehung der Güte des Weins ist so getheilt, daß ich mich nicht getraue zu entscheiden, welche die beste seye. Jene, welche mir am besten gefällt, ist die von Pescia. Der Wein schien mir geistiger und angenehmer, wenn er seine Gährung in Fässern vollendet.

Der weisse, welchem die Toskaner den Namen Wein versagen, und ihn nach einer Art weisser Trauben "Trebbiano" nennen, die man im Thal von Nievole nicht gewöhnlich antrift, ist wirklich nach der Art, wie er gemacht wird, mehr Syrop als Wein. Ich habe schon

* Eine vulkanische Erde, welche die Künstler gut kennen. Sie kömmt aus dem Königreich Neapel; man braucht sie zur Zusammensezung der besten Kütten. D. H.

gesagt, daß sie hiezu die süssesten Trauben auswählen; sie lassen ihn dann vier bis fünf, höchstens acht Tage in der Bottig gähren, worauf sie ihn in die Fässer abziehen. Den folgenden Tag wird er wieder in ein ander Faß gelassen, am zweyten Tag wieder, dann noch ein drittesmal in der nemlichen Woche. Nach diesem aber überleeren sie ihn innerhalb sechs Wochen oder zwey Monaten alle acht Tage in andre Gefässe, welches die Gährung dergestalt unterbricht, daß sie niemals vollendet werden kann, wodurch der Wein so süß bleibt, daß er beynahe das weinartige verliert, obschon er sehr lange Zeit sich in einer geringen Aufwallung befindet, die ihn in einiger Hinsicht dem neuen Weine ähnlich macht; allein er hat weder das Pikante, noch trübe Ansehen desselben.

Wenn man die Pipe an die Bottig stekt, so läuft alles Flüßige ab, und je länger die Gährung dauerte, desto weniger ist die Presse nothwendig, um allen Wein herab zu bekommen. Man glaube jedoch nicht, daß diese Trestern nicht mehr Wein enthalten als jene, die von unsern Pressen kommen: allein dies ist ein Vortheil für die Bauern, und ihr Interesse wird sich immer allem Pressen widersetzen.

## §. XVII. Ueber die Verwendung der Weintrestern.

Sobald kein Wein mehr abläuft, giessen die Winzer, nachdem sie vorher die Oberfläche von den Trestern, die durch den Zutritt der Luft sauer geworden, weggenommen haben, Wasser in die Bottig. Sie machen in der Regel eben so vielen Lauer — Nachwein — als sie Wein gemacht haben, doch ist dieser von dreyerley Qualität, wovon der erste nicht viel schlechter als der Wein selbst ist. In eine Kufe von zwölf Barill schütten sie drey Barill Wasser, und nachdem sie dies vier und zwanzig Stunden darüber ruhen gelassen, ziehen sie ein ziemlich angenehmes Getränk herab, das nicht weniger Farbe oder Geist hat,

als der Wein selbst, und von guten Weingärten ungleich besser, als der in der Ebene wachsende Wein ist. Dieser erste Lauer wird sorgfältig bis zum Anfange des Sommers aufbehalten, wo der Wein anfängt sauer zu werden. Sobald sie diesen abgeklärt haben, giessen sie wieder frisches Wasser auf die Trestern und zwar das zweytemal in die nehmliche Bottig von zwölf Barill deren vier, welches sie acht Tage darauf lassen, nach deren Verlauf sie es abzapfen, und an dessen statt es mit andern fünf Barill anfüllen. Dies leztemal lassen sie die Pipe unten an der Kufe stecken, und der Bauer zapft ihn nur so, wie er ihn trinken will, Flasche für Flasche ab.

Die Oberfläche der Trestern, welche man weggenommen hatte, ehevor der Lauer gemacht wurde, welche während der Gährung des Weins dem Zutritte der Luft ausgesezt und sauer geworden war, dient zur Verfertigung des Essigs. Wenn die saure Gährung damals noch nicht vollendet zu seyn scheint, wenn man die Trestern aus der Bottig nimmt, so läßt man sie acht Tage lang in einem Fasse ohne Boden stehen, und bringt sie, wenn sie dann sauer genug geworden, unter eine Oehlpresse, wo aller Saft herausgepreßt wird, welcher guter Weineßig ist, wie er guter Wein gewesen seyn würde, ehe er in die zweyte Gährung trat.

## §. XVIII. Aufbewahrung des Weins.

Beynahe alle, die über die toskanische Landwirthschaft geschrieben haben, rathen Pressen zu errichten und ihren Gebrauch einzuführen; nicht sowohl, um aus den Trauben mehr Wein zu erhalten, denn alles berechnet, geht davon nichts verloren, da sowohl durch die Menge als Eigenschaft des Lauers das wieder ersezt wird, was man an Wein verliert; sondern hauptsächlich, damit sich der Wein länger halte, indem, wie sie sagen, die verschiedenen Säfte, die man aus den Trauben presset, gemischt werden müssen, um sich gegenseitig zu verbessern. Die

toskanischen Weine sind nichts als der Ablauf des klärsten und süssesten Theils: der Saft des Kamms, der Haut, und des Schleims, welcher die Kerne umgiebt, sind, obschon für den Geschmak minder angenehm, jedoch sehr dazu geeignet, die übermäßige Süsse zu mindern, die Gährung mehr zu befördern, und den Wein haltbarer zu machen. Vermuthlich werden sie recht haben, weil die toskanischen Weine, ohngeachtet der Güte des Bodens, des Klima's und der Eigenschaft der Reben sich größtentheils nicht halten lassen: allein es ist nicht genug, daß sie blos Recht haben, um ihren Rath zu befolgen, sobald dieser mehr Arbeit und größre Auslagen erfordert. Ich weiß zwar nicht, welchen Vortheil man dabey erzielen würde, wenn man sich der Pressen bediente, allein es wäre leicht zu berechnen. Zwey Barill Trauben geben im Toskanischen, wo man sie nicht presset, einen Barill Wein: wieviel würden sie geben, wenn man sie preßte? Jeder französische Winzer muß im Stande seyn, diese Frage zu beantworten.

Uebrigens glaube ich, daß die Beschaffenheit der Fässer, in welchen der Wein aufbehalten wird, am meisten dazu beyträgt, daß der toskanische Wein sich nicht hält. Es sind Fässer von drey bis fünfhundert Flaschen, welche, weit enfernt schlecht zu scheinen, vielmehr dauerhafter aussehen, als die unsern, und von dickern Dauben gemacht sind, indeß der Wein mit einer befremdenden Leichtigkeit durch ihre Poren dringt und ohne Unterlaß verdünstet, was ohne Zweifel von einem besondern Fehler des Kastanienholzes, aus welchem sie gemacht werden, herrühret. Um sie voll zu erhalten und damit der Wein nicht ausrauche, ist es nöthig, ihn alle Wochen zu verfüllen; einige bequemen sich sogar dazu, es täglich zu thun; allein diese Verrichtung, die man nicht vernachläßigen darf, ohne daß der Wein darunter leidet, ist so unbequem und würde so kostspielig werden, wenn man während einiger Jahren damit fortfahren wollte, daß sie dem Erzeuger alle Lust

benehmen müßte, seinen Wein alt werden zu lassen. Dies ist jedoch nur ein Theil des Schadens, der ihm durch das beständige Verfüllen zugefügt wird; er raucht vielmehr aus, weil er nicht immer gehörig verstopft ist; der Wein, den man jede Woche hineingießt, trübt und erschüttert ihn, und ist er nicht gerade von der nemlichen Güte und Alter, welches sich sehr oft zutragen muß, so ist diese Mischung ein Sauerteig, der seine saure Gährung herbeyführt.

Die weissen toskanischen Weine sind dem kannig werden keineswegs so, wie die von Genf, unterworfen; dieser Zufall ist daselbst gar nicht bekannt; dafür werden sie aber fast alle sauer, oder entzünden sich, wie sich die Toskaner ausdrüken, im Sommer des ersten Jahrs. Auch sogar die rothen entzünden sich oft, aber ohngeachtet dieses Zufalls werden beyde Sorten getrunken. Sie schlagen auch oft um, und da dieser lezte Zufall die Wirkung einer faulen Gährung ist, so sind die umgeschlagenen Weine kaum mehr zum Destilliren gut, und können weiter zu nichts verwendet werden.

## §. XIX. Von den verschiedenen Weinen, welche Toskana erzeugt.

Ausser den gewöhnlichen Weinen machen fast alle großen Bauren Desertweine, oder wie sie ihn nennen — Ausbruchwein. Jede Familie hat ein besondres Geheimniß, ihn zu bereiten, und ich ward in selbige nicht eingeweiht; allein im Ganzen besteht es darin, daß man das Wässerige der Trauben vermindert, ehe man den Saft davon auspreßt. In dieser Absicht schneiden einige den Zweig an, woran die Traube hängt und lassen diese auf dem Stocke welken; dies Aestchen schöpft aus den Beeren alle Feuchtigkeit, die es ihnen entziehen kann, um seine Blätter zu ernähren, und macht, daß diese leztern geschwinder welken.

Um Ausbruchwein zu machen fängt man damit an, daß man die Trauben auswählt; sie werden, um sie

nicht zu beschädigen mit vieler Sorgfalt gesammelt, und in einem sehr lüftigen Zimmer auf Hurden gebreitet, die in der Luft hangen, wo sie sechs Wochen, zwey Monate, oder auch noch länger bleiben müssen, bis sie gehörig abgewelkt und troken sind; denn die große Kunst, guten Wein zu verfertigen, besteht darin, mit vielen Trauben wenig zu machen.

Wenn man nun glaubt, daß es Zeit seye, so wirft man sie in eine kleine Bottig, um sie darin zu zerstossen und mehr oder minder als gewöhnlich gähren zu lassen, indeß der Saft täglich überstossen wird. Nun seiht man ihn in ein Fäßchen, und einige unterhalten noch die Gährung durch ausserordentliche Hitze, andre thun geistige Dinge, wie zum Beyspiel: Ruhm darunter. Dieser Wein wird nicht ehe in Flaschen abgezogen, bis die Gährung gänzlich vollendet ist, und man läßt ihn so alt werden, als man Geduld hat zu warten, weil er um so besser ist, je älter er wird. Die auf diese Art gemachten Weine gleichen den spanischen, noch mehr aber den griechischen Weinen. *)

Diese künstlich verfertigten Weine weichen von denen, die nach gewöhnlicher Art bereitet worden, eben so sehr ab,

*) Die ausgezeichnetsten toskanischen Weine sind:

1°. Vino aleatico, oder der rothe Muskat von Monte pulciano, zwischen Sienna und dem römischen Staate.

2°. Vino di chianti, zwischen Sienna und Florenz.

3°. Vino di carmignano und d'Artimino, bey dem berühmten Pallast Poggio zu Caiano.

4.° Vino aleatico, oder rother Muskat von Monte catini im Thale von Nievole,

5°. und der Wein von den Hügeln bey Lucca, vorzüglich von Ponte a Moriano.

Der Wein um Florenz wird auch sehr geschäzt; aber nur als gewöhnliches Getränk.

Die übrigen sind ausgesuchte Weine, die man zum Nachtische aufbewahrt. D. H.

als die leztern unter sich selbst verschieden sind. Man wird darüber nach dem seit fünf Jahren bestandenen Preiß eines Barillo urtheilen.

Die besten Weine von Monte Catini und Ponte a Moriano 21 Lire = der östr. Eymer . 7 fl. 43 kr.

Der beste Trebbiano von Marsalla eben so viel.

Der beste rothe Wein von Marsalla, San Gennaro ꝛc. 15 Lire = der östr. Eymer 5 fl. 33 kr.

Der beste Trebbiano von anderen Hügeln des Thals von Nievole eben soviel.

Der beste rothe Wein der nemlichen Hügel 10 Lire = der östr. Eymer . . . . 3 fl. 40 kr.

Guter rother Wein von den Hügeln 7 Lire = der östr. Eymer . . . . . . 2 fl. 52 kr.

Weisser Wein von den Hügeln 12 Lire = der östr. Eymer . . . . . . . . 4 fl. 24 kr.

Wein vom Fuß der Hügel 4 Lire 10 Soldi = der östr. Eymer . . . . . . 1 fl. 48 kr.

Wein von der Ebene 3 Lire 10 Soldi = der östr. Eymer . . . . . . . . . 1 fl. 26 kr.

In diesen beyden lezten Lagen wird kein weisser Wein gemacht.

Dies war allgemein seit zehn Jahren der Mittelpreis des Weins von der Bottig weg: er stieg das Jahr hindurch um ein Drittel, und von den Weinen aus der Ebene, welche im Sommer fast immer sauer werden, erlangten die, welche dem allgemeinen Schiksal entgiengen, auch mehr Werth. Seit zwey oder drey Jahren hat sich dieser Preis verdoppelt, welches die Kultur des Weinstoks viel vortheilhafter machte, als sie vordem war.

Ueberdies, daß die Weine von den toskanischen Hügeln einen ungemeinen Vorzug über alle jene vom nördlichen Theil Italiens geniessen, werden sie auch von keinem des südlichen Theils übertroffen. Der Lacrima Christi von Neapel, der Champagner, Burgunder und Bordeaux werden mit grossen Kosten nach Florenz gebracht; allein die Ursach, daß sie da stark gesucht werden, liegt mehr in der

Mode und ihren hohen Preisen, als in ihrer Fürtreflichkeit. Da dieser Vorzug der toskanischen Weine minder eine Wirkung des Klimas, als der besseren Kultur ist, so wird es vielleicht nicht zur Unzeit seyn, einen Ausfall ins Cisalpinische — jezt italienische Republik — zu thun, um ihre Weingärten und Keller zu betrachten.

## §. XX. Ueber die cisalpinischen Weinländer und Weine.

Es darf uns keineswegs überraschen, wenn wir in der Ebene von Bologna schlechte Weine treffen, da diejenigen, welche in den florentinischen Flächen wachsen, vielleicht noch schlechter sind; der Weinstok wird dort von sehr grossen Bäumen empor gehalten, ist nicht am Rande der Gräben, sondern im Mittel der Felder gepflanzt, und, so wie im Toskanischen, sehr lang geschnitten. Man erndtet von diesen hohen Weinstöcken nur weisse Trauben und weissen Wein. Bey der Lese füllt man die Fässer mit Trauben, ohne sie zu zerstossen, und gießt ungefähr ein Drittheil Wasser darauf, um die Zwischenräume auszufüllen. In Fehljahren wird statt dem Drittheil auch oft die Hälfte genommen. Die Bauern bringen diese Fässer in die Städte zu ihren Herren, in deren Kellern sich der Wein erst machen muß, dort leeren sie selbe in Kufen aus, die oben etwas weiter als unten, allein viel höher als breit, und mit eisernen Reifen umgeben sind, und beynahe die Gestalt eines grossen Glases haben. Jede Kufe soll ein Faß oder „Castellata” enthalten, welches 2,000 Pfund Bologneser Gewicht oder 1,625 Pf. zu sechszehn Unzen enthält; — dreyzehn östreicher Eymer und 6 Maas. — Ist nun die Gährung vollendet, so ziehet man den Wein in Fässer ab, und erhält ihn darin von einem Jahre zum andern, ohngeachret er mit Wasser gemischt ist.

Die Hügel von Bologna sollten einen fast eben so guten Wein, als die toskanischen, erzeugen; allein kaum ist er besser, als der von der Ebene. Die Reben, welche

man da pflanzt, sind schlecht, und der Schnitt geschieht unregelmäßig; bald zieht man den Stok dergestalt an die Bäume hinauf, daß sich dadurch das Vortheilhafte ihrer Lage verliehrt; bald vernachläßigt man da, wo sie, wie auf den toskanischen Hügeln, beschnitten werden, den Boden, worauf sie wachsen, dergestalt, daß sie einen Anblik von Elend und Verwüstung darstellen; endlich verstehen sie sich auch schlecht auf die Behandlung des Weins: der Bauer, betrogen durch seinen Geiz, mischt, wie zum Wein in der Ebene, Wasser, und verliert auf diese Art das Vorzügliche, was er von seiner Lage hätte erwarten können; daher verkauft er auch mit Mühe seinen Wein um ein Drittheil nur höher, als denjenigen, der auf flachem Land wächst.

Die Reben im Departement von Modena und Reggio sind wenig von den bolognesischen verschieden, allein sie erzeugen einen geistigeren Wein, der das Wasser besser verträgt, womit er vor den Keltern gemischt wird. Die vom Herzogthum Piacenza geben noch besseren, welches ohne Zweifel daher rührt, daß man die Reben nicht so sehr erhöht, und so lang schneidet. Beym Eintritt des Winters macht man sie von den Bäumen los, und bedekt sie mit Erde, um sie vor dem Frost zu bewahren. Um diese Beschäftigung zu erleichtern, trägt man Sorge, die Ulmbäume, die den Reben zur Stütze dienen, niedrig zu erhalten.

Die schöne, bewässerte Fläche von Mayland bis an den Po ist nicht mit Reben bepflanzt; jene, welche Mayland von den Alpen trennt, bringt, da sie erhöhter liegt, auch besseren Wein hervor, als die ganze übrige Lombardie; allein der Boden, der von der Natur zum Weinland bestimmt zu seyn scheint, um der Republik das ausgesuchteste Getränk zu liefern, ist jener der Hügel, die sich am Fuß der Alpen erheben. Die Lage der reichen Hügel, die den Lago maggiore umgeben, scheint die günstigste von allen zu seyn. Die hohen Gebürge, von denen man glauben sollte, daß sie die Luft mit Frost erfüllen sollten, be-

wahren sie im Gegentheil nur vor dem Nordwind; die Sonne wirft ihre ersten Strahlen dahin, und die Brechung derselben in den Wellen des Sees trägt nicht minder zur Erwärmnng der Athmosphäre bey. Allein obschon diese Hügel mit Reben bepflanzt sind, so fehlt es den Einwohnern doch gänzlich an Industrie, um hievon gehörigen Nutzen zu ziehen; die einen ziehen ihre Stöcke auf Ahornbäume, die nur neun Schuh auseinandergesezt sind, und nicht allein die Reben mit ihren Schatten bedecken, sondern sich selbst gegenseitig ersticken; die andern spannen die ihrigen auf ungeheure Weinlaubengeländer, welche manchmal eine Breite von vierzig Schuhen haben, dergestalt aus, daß die Sonnenstrahlen weder geradezu noch durch Reflektion jemals an die Trauben gelangen, noch sie, da die langen Schößlinge zu viele Früchte ansetzen, zur vollkommenen Reife bringen können. Wenn der Wein vom Fuß der Alpen dennoch einen Vorzug vor den übrigen Weinen der Republik behauptet, so ist er alles der Natur, nichts aber der Kunst schuldig. Indeß haben die Landwirthe dieser Gebürge häufig Gelegenheit, mittelst ihres Handels die Arbeiten ihrer fleißigen Nachbarn, der Bewohner des Walliserlands, zu sehen, die in einem bey weitem minder günstigen Klima von ihren Felsen einen auserlesenen Wein dadurch zu erhalten verstehen, daß sie den Reben mehr Schuz geben, und sie niedriger halten. Sie haben ihre Weingärten auf eine Seite gepflanzt, die Südost entgegen liegt, und haben sie in breite Betten abgetheilt, die längs des Berges herabgehen, und gegen die Sonnenseite einen künstlichen Abhang haben, indeß die andere eine Wehre macht, welche sie zum Theil vor dem Nordwind schüzt. Die Betten haben acht bis zehn Schuh Breite, und sind gegen Osten gerichtet, so daß der Weinstok gegen Norden durch das Gebürg, gegen Westen durch die künstliche Erhöhung des Erdreichs geschüzt ist, und auf diese Art die zwey besten Lagen in sich vereinigt. Die Stöcke erheben sich kaum einen Schuh hoch über die Erde, und jeder

Schößling wird über dem ersten Auge beschnitten. Wenn die Bauern von der Höhe bey Novara und den Ufern der italienischen Seen die Hälfte soviel Betriebsamkeit gezeigt hätten, um die Vortheile, die ihnen die Natur anbot, zu benützen, so würde die Republik nicht nöthig haben, aus Toskana und Frankreich Weine kommen zu lassen.

## §. XXI. Felder.

Die Rebe und der Oelbaum, welche ihre Wurzeln tief in die Erde schlagen, und sich dadurch vor der Dürre schützen, gedeihen besonders gut auf den Hügeln; das Getraide hingegen findet in der leichten, magern Erde nur wenig Nahrung, und sein Trieb ist um so elender, als die Trokne des Erdreichs ein Hinderniß alles vortheilhaften Fruchtwechsels ist. Es giebt auch wirklich keine einjährige Pflanze, die auf den Hügeln fortkommen, und der Hitze, so wie den austroknenden Winden der Monate July und August, widerstehen könnte. Die Bauern sind folglich gezwungen, sich auf diejenigen, die im Monat Juny zeitigen, und hauptsächlich auf Halmgetraide einzuschränken, die die Erde immer mehr erschöpfen.

Alle Felder auf den Hügeln werden durch Hände mit dem Spaten oder Grabscheit umgearbeitet: der Spaten ist der nemliche, wie jener in der Ebene, Fig. 10., ausser, daß er kleiner ist, theils weil der Boden weniger Tiefe hat, und theils, da er mehr steinigt ist, mehr Widerstand entgegensezt. Die Harke, Fig. 11., sieht unserer Haue gleich, nur daß ihre beyden Spitzen länger sind, und das ganze Werkzeug grösser und plumper ist.

Man gräbt alle Jahr die Erde rings um die Reben bis auf anderthalb Schuh Entfernung von beyden Seiten, entweder mit dem Spaten oder der Harke, nach geendetem Schnitt um; dieser Raum des Bodens wird nicht besäet, der übrige Theil des Feldes wird auf die nemliche Art, jedoch in einer anderen Jahrszeit, umgegraben. Man gräbt es in der grösten Hitze um, wenn das Erdreich zerreibbar

genug ist, um es dem Kochen einer glühenden Sonne blos zu stellen. Die Sommerarbeit kann nur mit der Haue geschehen; was aber diejenige betrift, welche man vom October bis zum März, wo die Erde durch den Regen erweicht wird, unternimmt, so verrichtet man sie bequem mit der Spate; die Haue wendet die Erde nicht so gut, als der Spaten. Eine einzige, mit der Hand verrichtete, Umgrabung ist auf den Hügeln zur Lockerung der Erde eben so hinlänglich, als eine Umackerung mit dem Pflug auf dem flachen Land.

Alle Saatarbeit wird mit der Haue verrichtet; mit ihr öffnet man die Ackerbeeten, ehe man sie besäet, ebnet sie wieder, indem man den Saamen bedekt, und verschaft dem Wasser seinen Ablauf. Allein man mag den Boden noch so gelockert und noch so viele kleinliche Sorgen auf die Pflege des Getraides auf den Hügeln angewandt haben, so giebt es doch nie mehr, als die Hälfte dessen, was es in der Ebene gegeben haben würde. Wenn das Jahr gut und der Acker wohl gedüngt ist, so erndtet man das sechste, in schlechten Jahren aber auch oft nur das vierte Korn, und ist der Boden erschöpft, so muß man sich auch wohl mit noch wenigerem begnügen.

## §. XXII. Fruchtfolge auf den Hügeln.

Die Grundlage aller Fruchtfolge in der Ebene ist, wie wir gesehen haben, die Kultur der Feigbohnen, um sie unterzupflügen; man wäre mehr als glüklich, wenn sie auf den Hügeln eingeführt werden könnten. Allein die Dürre dieser lezteren macht eine grosse Veränderung. In der Ebene säet man oft die Feigbohnen mit Anfang August, der geringste Regen ist hinlänglich, ihr Keimen zu bewirken; in der Folge unterhalten die Ausdünstungen eines tiefen feuchten Grundes, troz der Trokniß, ihren Trieb, und die Fruchtbarkeit des Bodens gestattet ihnen vor dem Winter eine sehr beträchtliche Höhe zu erlangen; auf den Hügeln aber ist das Erdreich ausgezehrt, und bis auf den

Fel=

Felsen, den es bedekt, verbrannt; das Regenwasser entkömmt unter der Erde, und fließt längs des Felsens in die Ebene herab. Wenn die Feigbohne auch im August oder September durch einen Regen aufkeimt, so entzieht ihr die Hitze und Dürre, die bald darauf wieder anfängt, schnell das Leben. Man ist daher genöthiget, sie später zu säen, und da ihr Trieb auf dem magern Boden der Hügel minder stark ist, so kömmt der Winter, ehe sie groß genug geworden, um sie unterpflügen zu können. Man muß folglich der Hofnung entsagen, im Herbst noch nach den Feigbohnen Getraid zu säen, und sie bis ins Frühjahr wachsen lassen: zwar ist man noch in Gefahr damit, denn diese Pflanze widersteht der Kälte nicht vollkommen, und geht manchmal bey zu starkem Frost zu Grund. Wenn der türkische Waitzen, die Schminkbohnen, der Hirß, Moorhirß und überhaupt alle Brachfrüchte, die die Italiener „Biade" nennen, eben so gut auf den Hügeln, wie in der Ebene, gedeihten, so würde man sie im zweyten Jahr auf die Feigbohnen säen, und die Fruchtfolge auf den Hügeln wäre

im ersten Jahr: Getraid;
Feigbohnen im Herbst und Winter;
im zweyten Jahr: Brachfrüchte — Biade —.

Wirklich führen verschiedene Bauern diese Fruchtfolge, die ihren Gründen sehr zuträglich wäre, ein; allein die Erfahrung hat die Hügelbewohner gelehrt, daß sie überglüklich sind, wenn von vier Brachfrüchteerndten eine gut ausfällt; meistentheils wird sie durch die Sonne verbrannt; und wenn der türkische Waitzen auch troz der Dürre ein hinwelkendes Leben unterhält, so trägt er doch fast nichts ein.

Da die Kultur der Brachfrüchte auf den Hügeln mehr kostet, als sie einträgt, so könnte man sie ganz unterdrücken, und dann würde die Fruchtfolge seyn

im ersten Jahr: Getraid;
im zweyten Jahr: Feigbohnen.

Den Anfang jedes Jahrs vom Herbst an gerechnet.

Dies ist in der That die beste aller Fruchtfolgen für die Olivengärten oder Pflanzungen. Im Juny, wo die Feigbohnen bereits in der Blüthe und zwey Schuh hoch sind, öffnet man am Fuß jedes Oelbaums einen weiten Graben rings um ihn her, und gräbt alle Pflanzen, die unter seinem Schatten aufgewachsen sind, ein, die ihn mächtig düngen. In Saamen aber läßt man den grösten Theil von jenen gehen, der zwischen zwey Bäumen steht; dieser dient nicht nur allein zum Saamen fürs folgende Jahr, sondern man bekömmt auch einen kleinen Ueberschuß, so daß die Erde einigen Vortheil auch im Ruhejahr gewährt. Diese Kultur ist freylich sehr gut, allein sie ist kostspielig, da alle Arbeiten mit Menschenhänden verrichtet werden müssen: das Umgraben zur Saat des Getraids im October, und das folgende Jahr zu den Feigbohnen; endlich noch die Arbeit, sie unter die Erde zu bringen; und zur Bezahlung aller dieser Unkosten hat man nur alle zwey Jahr eine Getraideerndte, die, ohngeachtet aller angewandten Mühe, immer nur mittelmäßig auf den Hügeln ausfällt. Auch wird sie nur in Olivenpflanzungen angenommen, wo diese Arbeiten zum Theil dadurch belohnt werden, daß man den Oelbäumen damit Nutzen schaft.

Daß einige Bauern die gewöhnlichen Bohnen den Feigbohnen substituiren, geschieht ohne Zweifel, um im Ruhjahr etwas mehr Nutzen zu schöpfen. Da diese Pflanze schneller wächst, als die andere, so haben sie gewöhnlich Zeit, die Frucht zur Speise oder zum Verkauf einzusammeln, und dieß im April, zu einer Zeit, wo sie gewöhnlich schwach bey Geld sind, und ihnen jede andere Erndte mangelt. Da indessen hauptsächlich die Hülsenfrüchte die Erde fruchtbar machen, so dürfen die Bohnen nur mit vieler Mäßigung eingesammelt werden, weil, wenn sie nicht den grösten Theil davon stehen liessen, ihr Unterhauen der grünen Pflanzen das Erdreich keineswegs hinlänglich befruchten würde. Ueberdies wachsen die Bohnen auch bey wei-

tem nicht so hoch, erzeugen viel weniger Futter, und besitzen die düngende Eigenschaft nicht in einem so hohen Grad, welcher die Feigbohnen auszeichnet; daher scheint es mir, sollte man ihnen diese lezteren vorziehen.

Nachläßigere oder ärmere Bauern halten sich bey der Kultur der Olivenpflanzungen, statt Feigbohnen zu säen, und sie dann unterzuhauen, an das System der Brache. Im Thal von Nievole giebt es verschiedene Oelgärten, die abwechslend ein Jahr besäet und das andere und dritte brachliegend gelassen werden. In dem Gebürge von Pisa, zu Buti, Calci, St. Colombo u. s. w. läßt man die Erde nach der Getraideerndte zwey Jahre lang ruhen; zu Pietra santa wird unter den Oelbäumen nie etwas gesäet, die Erde wird aber alle drey Jahre behakt. In den südlich vom Arno gelegenen Provinzen von Toskana, die beynahe wüste sind, ist die Brache für jede Gattung von Boden allgemein angenommen. Es giebt sehr fruchtbare Felder in der Ebene wie auf den Hügeln, die nur alle acht Jahre einmal besäet werden.

In den Weingärten des Thals von Nievole, wo man sehr wenig Feigbohnen säet, wechselt man mit der Lupinella oder dem einjährigen Klee, wovon ich oben bereits mehreres gesagt habe. Obschon dieser Klee nur einen einzigen Schnitt gewährt, so ist doch dieser so reichlich, und man verkauft ihn so gut, daß dessen Kultur gewiß vortheilhaft wäre, wenn sie allgemein eingeführt würde. Allein die Lupinella verlangt einen so guten und zugleich lockeren fetten Boden, daß sie die Hügelbewohner nur auf ihre besten Felder, und auf Plätze, die sehr wenig abhängig sind, und wo jeder derselben einige Ausbreitung hat, anbauen können. Ueberdies verkaufen sie gewöhnlich das Kraut, ohne es einmal trocken werden zu lassen, um sich im April oder May einiges Geld zu verschaffen, da sie zu dieser Zeit es am nöthigsten haben. Die Lupinella, so wie alle Pflanzen, die man in der Blüthe mäht, düngen den Boden, statt ihn zu erschöpfen; allein sie würde ihn

noch mehr bereichern, wenn man die Erndte hievon im Stall verzehren liesse, und dies Futter die Menge des Düngers vermehrte, welche dem Bauer zu Gebot steht.

Die Schwierigkeit jeder Fruchtfolge auf den Hügeln benimmt dem Bauer alle Lust, und gewöhnt ihn, alle Regeln zu vernachläßigen; daher hat er auch kein bestimmtes System, und erschöpft fast immer seinen Boden, weil er nicht weiß, was er darauf bauen soll. Auf alle etwas breite Aecker, wo der Hügel wenig Abhang hat, wird zwey, drey und vier Jahre nach einander Getraid gesäet; dies sind überhaupt die besten, und der Bauer, welcher Getraid nöthig hat, und auf einem sehr beschränkten Grund seine Familie unterhalten soll, kann sich nicht entschliessen, sie brach liegen zu lassen, und findet nichts, was er hinein säen könnte, um sie ausruhen zu lassen.

In einem Land, wo man alles mit Menschenhänden anbaut, wo die Bevölkerung sehr groß und der Boden sehr kostbar ist, dürften die Kartoffeln ein beträchtlicher Kulturgegenstand seyn; sie scheinen mir mehr als irgend eine andere Pflanze zur Abwechsluug geeigenschaftet; allein ihr Anbau ist im Toskanischen noch in der Kindheit. Als ich mich da ansäßig machte, waren die Kartoffeln, wenn ich einige Gärtner von Florenz und Livorno ausnehme, dort noch völlig unbekannt; die lezten fünf Jahre indessen haben sie sich im Gebürg vervielfältiget, und jeder Bauer hat angefangen, ein kleines Vierek damit zu bepflanzen; doch sieht man deren noch keine, weder in der Ebene, noch auf den Hügeln. In dieser lezten Lage hab ich deren mehr erbaut, als jemand in Toskana, und habe gefunden, wie wichtig es ist, sie früh in die Erde zu legen, und sich frühzeitige Arten zu verschaffen: zu welcher Zeit man sie immer gelegt haben mag, und zu welcher Grösse sie immer gekommen seyn mögen, so muß man eilen, sie zur Hälfte des July auszugraben; zu dieser Zeit ist die Hitze des Bodens so groß, daß er zu glühen scheint, und die Hälfte der Kartoffeln, deren Kraut zwar noch nicht trocken ist,

zum Faulen, und die andere Hälfte, ohngeachtet der ausserordentlichen Dürre, zum Austrieb neuer Keime bringen würde; so daß man an jenen, welche bleiben, sowohl an Menge, als Güte und Gewicht alles auf einmal verliehrt. Man kann die Kartoffeln vor dem Februar nicht legen, thut man es aber zu Anfang dieses Monats, so sind sie den Reifen ausgesezt: geschieht dies aber später, so haben die Knollen nicht Zeit genug vor der Hitze zu wachsen: die Art, welche man gegenwärtig zu Pescia pflanzt, bringt ihre Saamenkapseln nicht zur Reife, auch sind die Knollen zur Zeit, wenn man sie ausnehmen muß, nur zur Hälfte ihrer Grösse gediehen. Wenn man in Toskana eine sehr frühzeitige Art Kartoffeln einführen und ihre Kultur allgemein machen könnte, so fürcht ich nicht zu viel zu sagen, wenn ich versichere, daß das Ertragniß der Hügel um die Hälfte hierdurch verdoppelt werden würde.

Ich hatte gedacht, auf den Hügeln des Thals von Nievole sowohl den englischen Fruchtwechsel wie mit Rüben, Wiken, als auch mit künstlichen Wiesen auf französische Art zu versuchen; allein die Verheerungen des Kriegs haben meinen Versuchen Einhalt gethan. Ich hätte aber wohl auch keinen glänzenden Erfolg davon erwarten können. In Hinsicht der englischen Kultur hätt ich auf keinem Theil der Hügel von Pescia, theils weil sie zu steil sind, theils aber, weil der Weinstok und der Oehlbaum auf dem Feld steht, das Vieh können weiden lassen. Da überdies mehr mit der Hand als dem Pflug gearbeitet werden muß, die Auslagen aber hiefür viel beträchtlicher sind, so würde es schwer halten, daß eine einzige Heuerndte sie bezahlte. Was die Luzernen und Esparzett betrift, so besorgte ich, daß ihre tiefen Wurzeln den Oehlbäumen und Weinstöken schaden könnten, und man muß sie daher nur im Kleinen und mit vieler Vorsicht versuchen.

## §. XXIII. Größe der Pachtungen.

Es scheint mir, daß, nachdem man die Streitfrage

in Hinsicht grosser Wirthschaften von allen Seiten wohl überlegt hat, alle unterrichteten und aufrichtigen Oekonomen darinn übereinkommen, daß, wenn es sich darum handelt, der Ausdehnung eines gegebenen Bodens die möglichste Ertragniß, ohne auf Kosten und Arbeit, welche sie erfordert, Bedacht zu nehmen, abzugewinnen, man sie unter die gröstmöglichste Anzahl von Eigenthümern oder Pächtern vertheilen müsse, in der Versicherung, daß, wenn der Druck der Regierung nicht zu stark ist, jeder derselben all seine Betriebsamkeit anwenden werde, damit sein kleiner Theil alles das erzeuge, was er im Stand ist, zu ertragen, sollte er auch hierbey keinen Nutzen haben und kaum den Lohn seiner Arbeit gewinnen. Wenn man im Gegentheil den Ackerbau so einträglich machen will, als er es seyn kann, nehmlich: wenn man mit einer Summe ausgelegten Geldes oder angewandter Arbeit den gröstmöglichsten Vortheil erhalten will, wobey nicht auf den Werth des rohen Erzeugnisses, sondern nur auf den reinen Ertrag, nach Abzug aller Kulturkosten, gesehen wird, so ist es nicht minder augenscheinlich, daß man die Wirthschaften zusammenziehen müße, und daß von den grösten derselben auch der beträchtlichste Nuzen geschöpft werden wird. Man hat jedoch nicht viel gewonnen, wenn man zu diesem Schluß gelangt ist; ist wohl eine zahlreiche und arme Bevölkerung mehr werth, als eine kleine Anzahl reicher Bewohner? soll der Staat einen Fleiß aufmuntern, der auf den Weg zum Elend führt? soll er im Gegentheil einen Nutzen in Schutz nehmen, welcher auf die Vernichtung der Armen gegründet ist? wird die Vermehrung einer Bevölkerung, welche der Staat nicht ernähren kann, den Müssiggang vermehren? wird das Erlöschen dürftiger, aber thätiger und fleissiger Familien nicht den Staat schwächen und die Luft Gefahr laufen, durch die Verminderung der Bewohner, verderbt zu werden? Alle diese Fragen gehören zwar nicht zum Ackerbau, sondern zur Regierungswissenschaft und gehören unter die Anzahl der

schwersten und verwickeltsten, die sie uns aufgiebt, welche niemals vollkommen entschieden worden sind, obgleich eine grosse Anzahl Schriftsteller sehr leichtsinnig für das eine oder das andere entschieden, indeß sie die Sache immer nur aus einem Gesichtspunkt betrachteten. Die Vergleichung des Ackerbaues mit der Handlung kann inzwischen dienen, sie zu beleuchten. Die Vortheile der Handlung, jene nehmlich, welche ein Kaufmann von seinem Kapital zu erwarten hat, sind beträchtlicher zu London und Genf als zu Amsterdam, in Frankreich als zu London und Genf, in Italien als in Frankreich, in Spanien als in Italien und endlich beträchtlicher in der Türkey als in Spanien. Dies ist gerade das verkehrte Verhältniß zum Wohlstand der Handlung überhaupt. Niemand wird glauben, daß er in Spanien besser verstanden, dem Staat nüzlicher und günstiger sey als in Holland; warum ist man in Hinsicht des Ackerbaues bey einem ganz gleichen Falle dieser Meinung? warum hält man den beträchtlichen Nutzen eines einzigen reichen Pächters dem Staat nüzlicher als den kargen Lohn einiger tausend Bauern und Arbeiter?

Die ausserordentliche Kleinheit der Meyereyen, oder „Poderi", wie man sie in Toskana nennt, auf den Hügeln des Thals von Nievole könnte über alle diese Fragen einiges Licht verbreiten. Es ist augenscheinlich, daß sie ein Hinderniß verschiedener beträchtlicher Verbesserungen ist; daß sie den Bau des Getreides unvollkommen, so wie die Kultivirung der Wiesen unanwendbar macht, und daß dem Bauer endlich alles, was er von seinem Acker bezieht, theuer zu stehen kommt: allein es ist nicht minder augenscheinlich, daß diese ausserordentliche Kleinheit der Meyereyen die Ursache ist, daß das rohe Erzeugniß der Erde das gröste, so wie die Bevölkerung, welche es ernähren muß, die möglichst zahlreichste ist.

Auf den Hügeln des Thals von Nievole wechselt die Grösse der Meyereyen von vier bis sechs Coltre, (von dritthalb bis vier Joch, Wiener Maß) doch die gewöhn=

lichste, und wie man dafür hält, anpassendste Größe ist fünf Coltre (drey und ein drittel Joch). In der Mitte dieses Fleks Erde ist ein Haus, von einer Baurenfamilie bewohnt, die zum Lebensunterhalt nur die eine Hälfte der Erndte erhält, da die andere dem Eigenthümer gehört. Man wird ohne Zweifel neugierig seyn, die Erzeugnisse und das Einkommen einer Meyerey zu erfahren, welche man in Frankreich nur als ein Feld von mittlerer Grösse ansehen würde.

## §. XXIV. Verzeichniß des Ertrags einer Meyerey.

Die Beilage zeigt den Stand des Antheils der Erndten eines Bauern, dessen Landwirthschaft am Fuß eines Hügels liegt, und eine Grösse von 5 und ein viertel Coltre (3 Joch, 1112 Quad. Kl. W. M.) hat, worauf dieser Bauer *) dreyßig Jahr mit seiner Familie lebte, und fünf Söhne und zwey Töchter erzog.

Der Antheil des Herrn war demjenigen gleich, welchen der Bauer erhielt, **) wenn ich die 23 L. 10 S.

*) Diesem rechtschaffenen Bauer, Gian Antonio Spicciani, wurde von der Mutter seines Herrn aufgetragen, ihm seine Nahrung in das Gefängniß zu bringen, worinn er willkührlich eingesperrt war. Mehr als einmal brachte er ihm in der brennenden Hitze des Sommers Gefrornes. Versichert, daß er es annehmen würde, wenn er es ihm unter dem Vorwand gäbe, als ob es von seiner Mutter käme, ließ er sich gar nicht einfallen, daß ein Billet, welches sein Herr ihm bey seiner Rückkehr übergab, seinen großmüthigen Betrug entdecken sollte. Diese Einfalt, diese Güte des Herzens, welche die Dürftigkeit nicht zu ersticken vermag, findet man nicht selten bey den Toskanischen Bauern. d. H.

**) Der Herr erhielt in Wahrheit nur 23 L. 10 S. als Vergütung des Glauers, den ich auf 64 L. angeschla-

Transport 384. 12.

Oeh

| | |
|---|---|
| 2 Baril $2\frac{1}{2}$ Bout. Oehl à $53\frac{1}{3}$ L. . | 113. 6. |
| Hievon ab die Hälfte des Herrn, bleibt ihm . . . . | 56. 13. |

Olive

| | |
|---|---|
| Für seinen Theil Sezlinge, die er verkauft . . . . . . | 17. 5 |

Zw

| | |
|---|---|
| Kleine, in irgend ein Feld von bewässerbarer Gartenerde gesäete Zwiebeln, im April verkauft, das Tausend für 1 Lire | 141. 6. |
| Hievon ab die Hälfte des Herrn, bleibt ihm . . . . | 70. 13 |

V

| | |
|---|---|
| Sein Antheil am Gewinn zweyer junger verschnittener Kühe, die er in seinem Stalle hält, und welche er viermal während des Jahres gekauft und wieder verkauft hat . . . | 79. |

Seidenwürm

| | |
|---|---|
| 63 Pf. Kokons verkauft, theils à 17 S. 8 D. theils à 20 S. . . | 56 L. — |
| Hievon ab die Unkosten 20 L. die Hälfte des Herrn 18 — } . . | 38 — |
| Bleibt ihm Gewinn . . . | 18 L. — |

Früchte u

| | |
|---|---|
| Für den halben Theil der Früchte und der auf der Mayerey erzeugten Gartengewächse, welche laut eines Tag-Journals mit dem Herrn getheilt wurden . . . . | 70. 14 |
| Hauptsumme von dem jährlichen Antheil des Bauern . . . | 696. 19. |

| | | |
|---|---|---|
| 8 | . . . . . . | 125 fl. |
| l. | März 1798. | |
| 8 | 68 Maas Oehl. . . . . | 36 fl. 49 kr. |
| 4 | . . . . . . | 18 fl. 24 kr. |
| n= | Sezlinge. | |
| 8 | . . . . . | 5 fl. 36 kr. |
| i | ebeln. | |
| 8 | | 45 fl. 55 kr. |
| 4 | | 22 fl. 57 kr. |
| Z i | eh. | |
| | | 25 fl. 40 kr. |
| er. | Junius. | |
| | 37 Pf. 13 L. Kokons . . . | 18 fl. 12 kr. |
| | . . . . . . | 12 fl. 21 kr. |
| | . . . . . . | 5 fl. 51 kr. |
| nd | Gartenwerk. | |
| 8 | . . . . . . | 22 fl. 59 kr. |
| 8 | . . . . . . | 226 fl. 27 kr. |

ausnehme, welche seinerseits für den gemeinschaftlich gekauften Dünger und Saamen abzuziehen kommen, welche in dieser Rechnung nicht erscheinen. Es bleibt also ein neues Einkommen von 523 Livres Tournois = 218 fl. 49 kr. für fünf französische Morgen — Arpens — (die Ruthe zu 20 Schuh.) Nach dieser Berechnung würde der jährliche Ertrag dieses Morgens 114 Livres 14 Sous Tournois; eines königlichen Morgens, die Ruthe zu 22 Schuh 125 L. 4 S.; eines englischen Acre 93 L. 18 S. oder beyläufig 3 Pf. 18 Schilling Sterling seyn, *) welches weit über den Ertrag irgend eines Bodens sowohl in Frankreich als England, dessen Erde oder Lage nicht einen besondern Vorzug hat, ist. **)

Da in der Meyerey, worüber ich so eben den Ausweiß ertheilte, der zehnte Theil des Bodens bewässert werden kann, so könnte man glauben, daß jede andere vom Wasser entlegene unendlich weniger ertragen würde; allein diejenige, von welcher ich das Beyspiel nahm, ist schlecht mit Reben, noch schlechter aber mit Oehlbäumen versehen. In einer andern, welche gerade die nehmliche Grösse hat, bekam man in demselben Jahre zehn Baril Wein und 14

gen habe; allein dafür erhält er vom Bauer die Kleinrechte, die mehr als die Differenz betragen; nehmlich: zwey Körbe voll Trauben, zwey Kapaunen, zwey Paar Hühner, zwey Dutzend Eyer und die unentgeltliche Arbeit bey viermaliger Reinigung der Wäsche.

d. H.

*) Das Wiener Joch trüge nach dieser Berechnung dem Grundherrn einen jährlichen Zinß von 59 fl. 13 kr. W. W.

d. U.

**) In Toskana sowohl als in England und Frankreich bezahlt der Grundherr für seinen Theil oder für die Einkünfte seiner Besitzungen alle direkten Abgaben. Die Bauern sind nur einer Art Kopfsteuer von einer Lira per Kopf unterworfen, die man Mühl-Taxe nennt.

d. H.

Baril Oehl mehr; dieser lezte Artickel allein steigt auf 746 L. 13. S. 4. D. Zwar kann man freylich, da auf die Oehlerndte nur alle zweyte Jahr höchstens gerechnet werden kann, kaum den vierten Theil dieser starken Summe in Anschlag bringen; allein man kann mit Recht hieraus schliessen, daß dieser Kalkul der Einnahme für Grund und Boden auf den Hügeln des Thals von Nievole eher unter als über seinem wirklichen Ertrag angesezt worden. Das Jahr 1797, das ich zum Beyspiel gewählt, war weder gut noch schlecht und der Preiß der Lebensmittel war noch nicht sehr im Werth gestiegen.

## §. XXV. Fruchtbäume.

Nur wenn die Meyereyen sehr klein sind, wird die Kultur der Fruchtbäume ein wichtiger Gegenstand, und ihr Erzeugniß nimmt dann einen vorzüglichen Plaz unter dem Artickel der Erndten ein. Obgleich nur der Boden in den Gärten der Ebene der Ort ist, wo die Fruchtbäume am schnellsten emporwachsen, so gedeihen sie doch nicht minder auf den Hügeln und ihre Früchte sind da weit schmakhafter. Die grosse Ausfuhr dieser lezteren von Pescia nach Florenz und Livorno hat ihren Preiß dergestalt erhöht, daß die Kultur der Obstbäume die nüzlichste von allen geworden ist. Derjenige, welcher am meisten trägt, ist der Birnbaum. Die Winterbirne verkauft man oft den Zentner von zehn bis fünfzehn Lire; die Sommerbirne hingegen zu sieben bis acht Lire. Ich erhielt 63 L. für den Ertrag eines einzigen Butterbirnbaums. Schwerlich kommt die Erndte des schönsten Oehlbaums im besten Jahr dem Ertrag dieses Baumes auch nur nahe. Der sechste Theil eines Saks Oliven ist schon eine gute Erndte eines frey stehenden Oehlbaums, die nicht mehr als drey Lire gilt; in einem Olivengarten giebt der Quadrat-Fuß des Oehlbaums im Erndte-Jahr nicht ein Pfund. Auch würde es bis dahin, daß das Obst wieder zu einem verhältnißmäsigen Werth gegen andere Produkte herabgefallen wäre,

vortheilhafter seyn, alle Olivenbäume auszureissen, und an ihren Plaz Obstbäume anzupflanzen. Die Aepfel werden der Zentner zu fünf bis zehn Lire verkauft; die Kirschen haben fast den nehmlichen Preiß; die Pfirsiche und Aprikosen gelten das Pfund drey bis vier, und sind sie schön, auch sieben bis acht Soldi, obgleich das Pfund nicht mehr als zwölf Unzen enthält. Nach diesem hohen Preiß sollte man glauben, daß das Obst eine seltene Waare in Toskana seye, und doch giebt es dessen im Gegentheil eine ungeheure Menge; indessen findet sich mehr Ueberfluß als Abwechslung, besonders unter den Aepfeln, Birnen und Kirschen, deren nicht so viele Arten bekannt sind als in Frankreich. Die Pfirsichbäume geben sehr gute Früchte, ob sie gleich ganz dem Wind ausgesezt wachsen und niemals gepfropft werden; die Aprikosen, die sehr selten sind und sehr geschäzt werden, sind indessen nicht schwerer als anderswo aufzubringen. Da die Zwetschgen das Ueberführen nicht vertragen, so haben sie einen sehr geringen Preiß und die besten Gattungen derselben sind unbekannt. Von den Reines claudes habe ich reden gehört, doch deren keine in Toskana gesehen. Die Feigen können ihres Ueberflusses wegen, welchen sie auf den Märkten unterhalten, als Stellvertreter der Zwetschgen betrachtet werden. Der Feigenbaum wächst fast durchgehends von selbst, erhebt sich viel höher und sezt auch besser auf, als in unserem Klima. Sie haben eine unendliche Menge von Varietäten, und da jeder Baum zweymal im Jahr reife Früchte, das erstemal im Juny und July, das anderemal nach dem August bis zum November erzeugt, so hat man immer auf tausenderley Art an Geruch, Geschmak und Farbe verschiedene Arten derselben vom Reifwerden der Kirschen an bis zum Abfall des Laubes, ja selbst bis in den Winter hinein im Ueberfluß. Die erste Einsammlung der Feigen ist minder ergiebig als die zweyte; allein dafür sind die ersten viel grösser und die einzigen, welche gut verkauft werden. Von den zweyten hat man

einen so großen Ueberfluß, daß sie keine Käufer finden, und man genöthigt ist, um Nuzen daraus zu schöpfen, sie zu dörren.

## §. XXVI. Orangerie.

Unter die Fruchtbäume von Toskana muß man auch die Pomeranzen, Zitronen und Zedro, (wohlriechende Zitronen) welche unter dem Geschlechtsnamen Agrumi begriffen sind, zählen; allein, ob sie gleich die schönsten und zwar diejenigen sind, die am meisten geachtet werden, so bringen sie doch den kleinsten Nuzen.

Der bittere Pomeranzenbaum kommt in freyer Erde, wofern er nur vor dem Nordwind in Sicherheit ist, sehr wohl fort; er wächst zu einer Höhe von zwanzig Fuß empor, und verlangt keine besondre Pflege, doch ist er dem Gummifliessen unterworfen, wenn ihn die Kälte ergreift. Man zieht fast keinen Vortheil von diesem Baume, und hat viele Mühe, das Hundert bittere Pomeranzen um vierzig bis fünzig Soldi zu verkaufen. Hätte man aber in Toskana ein wenig mehr Geschmak für die Gärten, so würde man deßwegen nicht einen Baum vernachläßigen, der sowohl durch seine Blüthen, deren Wohlgeruch den ganzen May hindurch die Luft erfüllt, als durch seine goldenen Früchte, die ihn den ganzen Winter hindurch schmücken, wie nicht minder endlich durch das angenehme Grün seiner Blätter, die er das ganze Jahr behält, die Zierde derselben ist.

Obgleich der süsse Pomeranzenbaum oder Portugieser Apfel in freyer Luft, in Gärten, die wohl vor dem Nordwind geschüzt sind, wächst, so ist er doch nur an Geländern ergiebig, und in soweit man ihn mit Strohdecken vor der großen Kälte verwahrt. In dieser Lage breitet er sich ungemein aus und bedekt sich mit Früchten. Dieser Baum ist zu stark, um in Geschirren gehalten zu werden, er treibt zu viel Holz und sezt fast keine Früchte hieran. Uebrigens verkauft man die Pomeranzen nicht so theuer,

als die Pfirsiche und Winterbirnen; ein Soldo für das Stük oder vier bis fünf Lire das Hundert, ist der höchste Preiß, den man hieraus lösen kann.

Auch der Cedro, wie der Pomeranzenbaum, gedeiht nicht wohl in Geschirren, er muß seine Wurzeln frey in die Erde ausbreiten können. Da er aber der empfindlichste dieses ganzen Geschlechts ist, so darf man ihn nicht der großen Kälte des Winters aussetzen; man hat daher den Gebrauch, ihn vor eine Mauer zu pflanzen, wo er während des Sommers der Sonne genießt, im Winter aber mit einem Gehäuse bedekt wird, welches rükwärts an die Mauer angestossen, vorne aber, auf die Art eines Treibhauses mit Thüren und Fenstern geschlossen ist. Die Früchten dieses Baums wiegen manchmal zwey bis drey Pfund, und gleichen den Melonen. Ihr prächtiges Aussehen und ihr auserlesener Geruch geben ihnen den ersten Rang in einer Orangerie.

Der Zitronenbaum wird von allen diesen Gewächsen am häufigsten gepflanzt, weil er es besser als jeder andre verträgt, daß man ihn in Geschirre einschränkt, und weil er hierin die meisten Früchte ansezt. Ich habe von einem einzigen Baum von mittlerer Größe 400 Zitronen abnehmen gesehen. Wenn man in französischen Gärten den Geschmak für die Orangerie verloren hat, so geschah es ohne Zweifel, weil man sie daselbst niemals in dem Glanze ihres Reichthums gesehen hat; in Toskana hingegen, wo man sie das ganze Jahr mit Früchten und Blüthen bedekt sieht, sind sie der prächtigste Schmuk der Landhäuser.

Die in Geschirren befindlichen Zitronenbäume verlangen im Klima von Pescia keine andre Sorgfalt, als daß man sie mit Anfang Decembers ins Treibhaus bringt, und bis zum ersten April darin läßt, und alle Thüren desselben den Tag über, sofern es nicht gar zu kalt ist, öffnet. Sie brauchen weder Oefen, noch Mistbeeten, noch Gläser noch Decken. Alle Jahr beym Aussetzen füllt man sie zur Hälfte mit einem Gemische von Pferdemist

und verfaultem Holz, wenn man dessen habhaft werden kann; über diese Mischung legt man zwey Finger hoch blosen Mist, welcher den Baum frisch erhält. Rings um das Geschirr macht man nun einen dicken Wulst von zwey Theilen Pferdemist und einem Theil Erde, welche zusammen geweicht und geknettet worden, und welcher bestimmt ist, das Wasser beym Begiessen rükzuhalten. Die ganze Füllung giebt man den Orangeriebäumen dann, wo man sie nicht übersezt, wann sich das Wurzelwerk so vervielfältiget hat, daß es das ganze Geschirr ausfüllt, welches man daran erkennt, wenn alle Blätter gelb zu werden anfangen. Die Nothwendigkeit, sie in andre Geschirre zu übersetzen, zeigt sich nur alle zehn oder zwölf Jahre, wofern die Gefässe nicht zu klein sind. Nachdem man die Zitronenbäume mit dem nöthigen Dünger versehen, werden sie, theils um ihnen ihre runde Gestalt zu erhalten, theils aber, um sie bey jungem Holz zu erhalten, beschnitten.

Obschon alle diese Bäume in jeder Jahrszeit einige Blüthen und reife Früchte haben, so betrachtet man doch eine frühzeitige Blüthe als ein Zeichen von Schwäche; er soll im April oder May blühen, und dies ist auch die Zeit, wo man die Früchte des vergangenen Jahrs abzunehmen hat. Im July und August fangen sie ein zweytesmal an zu blühen. Doch nicht mehr so reichlich, und die Zitronen dieser zweyten Blüthe werden zu Ende des Sommers des folgenden Jahrs reif. Die Früchte der ersten Einsammlung verkauft man überhaupt zu fünf Lire das Hundert; die von der zweyten aber, welche in der stärksten Hitze reifen, werden zu acht bis zehn Lire verkauft. Es giebt keine Zitronenbäume, ausser in den Gärten der Landhäuser, und obschon sie vielmehr ein Gegenstand des Luxus als des Nutzens sind, so übernehmen die Bauern doch manchmal die Unkosten ihrer Kultur gegen dem, daß sie nur die Hälfte des Ertrags der Herrschaft einzuliefern haben.

## §. XXVII. Pachtbedingniß und Zustand der Bauern.

Der Vertrag, den diese leztern in Rüksicht der Zitronen machen, ist der nemliche, den alle auf den Hügeln wohnenden Bauern mit ihren Grundeigenthümern angenommen haben. Mit Ausnahme einiger wenigen sind sie fast alle Meyer, und ihre Pachtbedingnisse sind gewöhnlich folgende: 1) verbinden sie sich, alle Feldarbeiten auf ihre Kosten zu verrichten, und das zur Unterstützung der Weinreben nöthige Holz herbeyzuschaffen; 2) die Hälfte des Saamens, so wie auch die Hälfte des Düngers, welcher erkauft werden muß, vorzuschiessen; 3) dem Eigenthümer die freye Hälfte der ganzen Erndte zu übergeben, oder selbe für seine Rechnung zu verkaufen; 4) den Nutzen, der vom Rindvieh herausgekommen, mit ihm zu theilen, und für den Nutzen beym Geflügel, der sich nicht schätzen oder theilen läßt, eine bestimmte Anzahl Eyer, Hühner und Kapaunen einzuhändigen; endlich 5) die Wäsche oder einen Theil derselben des Eigenthümers zu waschen, wofür er nur die hiezu nöthige Seife zu bezahlen schuldig ist. Der Eigenthümer seinerseits macht sich verbindlich, die andre Hälfte des Saamens und des Düngers vorzuschiessen; alle Kosten der Urbarmachungen, Verbesserungen und Wiederherstellung des Beschädigten allein zu tragen, so wie auch die Pfähle zu neu gepflanzten Reben das erstemal anzuschaffen.

Dieser Kontrakt wird von Jahr zu Jahr verlängert, und um ihn aufzuheben, muß er ein Jahr zuvor aufgekündet werden. Der gröste Theil der Bauern ist auf dem Grund gebürtig, den er bearbeitet, ist ihm daher zugethan, und betrachtet ihn als sein Erbtheil: auch trachtet er insgemein, ihn in gutem Stand zu erhalten, und nimmt selbst manchmal Verbesserungen und Anpflanzungen vor, deren Fruchtgenuß er erst nach Verlauf einiger Jahre erwarten darf; allein diese Verbesserungen sind von keiner Bedeutung, weil alle Bauern auf den Hügeln arme

Schlucker sind. Sie verzehren jedes Jahr alles, was sie eingeerndtet haben, und eine reichliche Oehl- oder Weinlese ist für sie nur ein Beweggrund, sich gütlicher zu thun; nemlich: besser zu essen und mehr Ruhe und Lustbarkeiten zu geniessen. Niemals denken sie daran, sich für das Fehljahr etwas aufzusparen; höchstens kaufen sie mehr Holz zur Unterstützung der Reben, und schaffen eine grössere Menge Weinpfähle an. Dies ist auch die einzige Verwendung ihres Geldes, die sie machen können; sie dürfen sich dessen nicht bedienen, ihren Viehstand zu vermehren, weil der Herr allein das Vieh kaufen muß; sie dürfen keine Urbarmachungen vornehmen, weil diese Arbeit ganz auf Kosten des Herrn geschieht; ihre Wohnungen bessern sie nicht aus, weil sie vom Herrn gebaut und unterhalten werden müssen. Wenn daher auch ein Bauer, sparsamer als die übrigen, etwas Geld auf die Seite gebracht hat, so ist er sehr verlegen, was er damit machen soll, und entschließt sich am öftesten es zu vergraben; manchmal kauft er einem seiner Söhne ein Handelsgewölb, damit dieser sein Geld geltend mache, oder er kauft sich ein Pferd, und handelt mit Lebensmitteln, die er nach Livorno schikt, indem er drey Gewerbe zu gleicher Zeit in sich verbindet, nemlich eines Bauers, Handelsmanns und Fuhrmanns. Auf alle Fälle muß er, wenn er sich bereichert, aus seinem Stande heraustreten, und da dieses nicht geschehen kann, wenn er nicht zuvor schon beträchtliche Summen erspart hat, so ist, wie ich glaube, die Unmöglichkeit, worin er sich befindet, Sold für Sold nuzbringend auf die Seite zu legen, und seine von Zeit zu Zeit gemachten Ersparungen in seinem eigentlichen Gewerbe zu verwenden, das gröste Hinderniß der Fortschritte seiner Industrie und die unmittelbarste Ursache der Dürftigkeit aller Meyer.

Es giebt auf den Hügeln auch hin und wieder einige schöne Erbpachtungen — Livelli — auf vier Generationen. Die Bauren, welche diese mittelst eines unver-

änderlichen Pachtzinses besizen, legen keinen Sold auf die Seite, der nicht zu einer Wirthschafts-Verbesserung angewendet würde; jedes Jahr vermehrt die Vortheile und Annehmlichkeiten ihrer Besizungen: sie werfen Gräben aus, pflanzen Gehäge, tragen kleinere Unebenheiten des Bodens ab, machen Rebensenker, setzen Rebenschnittlinge in neue Gräben, pflanzen und pfropfen Obstbäume; auch betrügt man sich nicht, wenn man aus der Betriebsamkeit des Bauern und dem blühenden Zustande aller seiner Feldfrüchte auf eine Erbpachtung schließt. Doch haben die Erbpächter auf den Hügeln viel mehr als jene der Ebene wider die Unbeständigkeit der Jahrszeiten und die Ungleichheit der Erndten zu kämpfen. Das Erzeugniß der Ebene weicht ein Jahr ins andre nur von fünf zu sechs ab, indeß die Weinlese von zwey zu drey, und die Oehlgewinnung, wenn man auch das Ruhejahr nicht in Anschlag bringt, von eins zu zehn abweicht. In Fehljahren sind diese Pächter wirklich übel daran, indessen die Meyer, da sie nichts besizen, buchstäblich genommen, vor Hunger sterben müßten, wenn sie nicht von ihren Grundherrn unterstüzt würden, die sich nie weigern ihnen auf die nächste Erndte Vorschüsse zu geben. Diese Schulden zahlen sie zur Zeit der Weinlese; allein, ehe der Winter sich endet, müssen sie schon wieder neue machen. Von zehn Meyern findet man kaum einen, der seinem Herrn nichts schuldig wäre.

Im Staat von Lucca, wo den Bauern noch härtere Bedingnisse gemacht werden, wo sie für ihren Antheil nur das Drittheil der Oehlerndte statt der Hälfte beziehen, und wo der Preiß, zu welchem sie ihre übrigen Lebensmittel dem Herrn verkaufen müssen, meistens unter dem Marktpreiße festgesezt ist, erhalten sie auch keinen Vorschuß von den Eigenthümern; allein die Republik selbst hat eine Bank errichtet, die ihnen wöchentlich alles Getreid vorschießt, dessen sie nöthig haben, wofür ihnen keine Zinsen aufgerechnet werden; dergestalt, daß der Staat,

dessen Gesetze ihnen so wenig günstig sind, im Gegentheil stets für ihre Unterhaltung bedacht und, um sie zu ernähren, Aufopferungen zu machen bereit zu seyn scheint. Diese Bank ist ein wahres Blendwerk für die luccesischen Bauern; denn obgleich ihre Herren, die diese Bank errichteten, ihren Vortheil dabey finden, so ist sie doch der Regierung noch nüzlicher, die durch dieses Mittel das ganze Landvolk in einer gänzlichen Abhängigkeit erhält, und sich ihres Gehorsams nicht nur durch die Furcht allein, sondern auch durch ihre Zuneigung versichert; wenn indessen ein Politiker seine Augen auf ihre Nachbarn, die toskanischen Bauern, richtet, so sieht er, daß diese leztern jährlich bey der Theilung der Erndten besser daran sind, daß sie zur Zeit der Noth weder Ränke noch Protektion bedürfen, um von ihren Herrn einigen Vorschuß zu erhalten, und daß die vorgebliche Großmuth der Republik gegen die ihrigen nichts, als ein denselben wohlgebührender Ersaz sey.

Mittelst dieses Umlaufs kleiner Schulden, und der Wiederbezahlung derselben lebt ein zahlreiches Volk lustig und ohne Sorgen, ohne je sein leztes Stük Brod aus den Augen zu verlieren. Täglich muß der Meyer seinen Mundvorrath kaufen, und man trift nur sehr selten vorräthiges Getreid, noch seltener Wein oder Oehl bey ihm an; lezteres wird unter der Presse, und ersterer, so wie er in Fässer gefüllt ist, verkauft; nie hat er einen Vorrath von geräuchertem Fleisch, Butter, Käß, Hülsenfrüchten oder Nudeln; all ihr Küchengeräth besteht aus irdenem Geschirr, und ihre ganze Einrichtung aus einem Tisch, einigen hölzernen Stühlen, einem oder zwey Kästen und einem schlechten Bett, auf welchem Vater und Mutter die Füsse abwärts, die Kinder aber die Füsse gegen das Kopfkissen gestrekt, schlafen. Darum hatten die Bauern, als die Division des Generals Vatrain im Jahre 1799 das Thal von Nievole plünderte, auch den Vortheil, daß, als sie ihr eigenes weniges Hab und Gut, so wie das Goldgeschmeide ihrer Weiber verstekt hatten, weiter nichts mehr zu verlieren besassen.

Hier erlaube man mir folgende Bemerkungen eines Sachverständigen über die verschiedenen Verhältnisse der toskanischen Bauern zu ihren Grundeigenthümern einzurücken, die befriedigender diesen Gegenstand als unser Autor erklären.

---

In dem ganzen Großherzogthum ist kein Bauer dem Grundherrn leibeigen unterthänig. Einige Bauern haben, wie fast aller Orten, ihre eigenen Gründe: alle übrigen Güter sind in solche Theile (italienisch Podére) gebracht, daß von dem halben Nutzen eines derley Podére eine Bauerfamilie leben kann. — Diese Podére nun werden von den Eigenthümern an Bauerfamilien auf vier verschiedene Arten, auf mehr oder wenigere Zeit, und mit verschiedenen Bedingungen, verpachtet oder ausgethan. Nach Umständen, und nach der Lage der Güter ꝛc. sind nun freylich die Contracte meist von einander in ein und andern Stücken verschieden; allein, alles zusammengenommen, ist dieser Unterschied wenig beträchtlich, so daß man aus einer kurzen Beschreibung bemeldter vier Arten sicher auf das Ganze schliessen kann.

I. Die erste und ausgebreitetste Art von derley Vermiethungen sind die sogenannten Coloni Parziari oder Mezzajuoli. Diese übernehmen, nach einem mit Zuziehung der Gerichte verfaßten Verzeichnisse, von dem eigentlichen Grundherrn das sogenannte Podére oder Gut, um es zu bearbeiten; und geniessen unter ungefähr folgenden Bedingungen die Hälfte des daraus zu ziehenden Nutzens. — 1) Die jährliche Miethung wird von beyden Seiten für bestätiget angesehen, wenn nicht von ein oder anderem Theile zur üblichen Zeit (s. hievon unten) die Aufsagung geschiehet. (Es giebt daher Bauerfamilien, welche durch mehrere Generationen immer das nemliche Gut bearbeiten.) — 2) Ist der Acker des Podére von der Art, daß selbiger mit dem Pflug bearbeitet werden kann, so giebt, halb der Grundherr, halb der Bauer,

den zum Aussäen nöthigen Saamen. Muß das Feld wegen seiner steilen Lage, oder wegen anderer Ursachen mit der Schaufel umgearbeitet werden, so schaft der Grundherr allein den Saamen zu jeder Aussaat. — 3) Der im Stall des Podére erzeugt werdende Dünger ist zum gemeinschaftlichen Nutzen. Ist er nicht hinlänglich, und es muß dessen gekauft werden, so sind auch hier die Kosten getheilt; nur für den zu den jungen, noch keinen Nutzen tragenden, Weinstöcken erforderlichen wird allein auf Unkosten des Grundherrn gesorgt. — 4) Nach Umständen des Podére wird auf selbigem verschiedenes Vieh, theils zur Arbeit, theils zum Verkaufen ꝛc., gehalten. Hiebey ist Nutzen oder Schaden gleich: für das vom Grundherrn zu dessen Einkauf vorgestrekt werdende Geld wird die Mühe des Bauern, es zu erziehen und zu pflegen, angesezt. — 5) Einige Grundherrn, um von dieser Seite ganz ohne Sorge seyn zu können, schiessen dem Bauern zum Einkauf derley Viehes eine Summe Geldes vor, für welche er Schuldner ist; Nutzen oder Schaden sind aber alsdann allein für den Bauern. — 6) Ist der Grundherr zu diesem Vorschuß, oder auch sonsten, zu arm, und kann das zur Arbeit nöthige Vieh nicht anschaffen, so bedient man sich meist folgender zwey Mittel. Entweder leihet er von einem andern die zur Arbeit nöthigen Ochsen aus, und zahlet dafür nach der Erndte für jede 10 Scudi, welche diese Ochsen werth geschäzt werden, dem Eigenthümer davon eine Metze Korn. Oder der Grundherr erlaubt seinem Bauern, mit einem andern Bauern gemeinschaftlich das nöthige Vieh anzuschaffen. In diesem Falle, den man hier Società nennt, gewinnt der Grundherr Arbeit und Dünger; der übrige Nutzen vom Vieh gehört den beyden Bauern, oder wie diese sonst übereingekommen sind. In derley Podére werden auch meist ein Pferd oder ein Esel gehalten, um mit selbigem die Erndte einzuführen, und auch andere Erzeugnisse entweder zu Markte, oder in das Haus des

Grundherrn zu bringen. Für diese Lieferungen, wenn es nicht zu weit ist, muß — 7) der Bauer sorgen. Karren und Zugehör schaft der Grundherr an; und für die Mühe des Bauern bey derley Ueberbringungen bekömmt er ein kleines Trinkgeld, oder meist ein Frühstük. Ist aber der Weg zu weit und schlecht, oder Pferd oder Esel zu schwach, so gehet die Lieferung auf Unkosten des Grundherrn mit bedungenen Fuhren: jedoch immer unter Begleitung des Bauern, der für diese Mühe, wie schon gesagt worden, eine kleine Belohnung bekömmt. — 8) Für die Stöcke zur Aufbindung der Weinreben, wenn selbige, ins Podére geliefert, gekauft werden, zahlet Herr und Bauer jeder die Hälfte. Muß der Bauer selbige mit der Fuhr selbst abholen, so zahlet er nur $\frac{1}{3}$. Jene Pfähle zu den noch nicht fruchtenden Reben zahlet der Herr ganz allein. — 9) Hängt dem Podére ein Wald an, wo derley Pfähle wachsen, und der Bauer ist selbst geschikt genug, solche zu schneiden und zuzubereiten, so erläßt der Herr dem Bauern für seine Mühe jene Hälfte, die er sonst beym Einkauf beytragen müßte. — 10) Aller Nuzen von derley Wald oder Büschungen gehört allein dem Grundherrn; doch darf der Bauer, wenn es thunlich und nahe genug ist, mit der gehörigen Vorsicht das Vieh des Podére darin waiden lassen. — 11) Das Stroh gehört zum Futter für das Vieh des Podére. Ist bey der neuen Erndte noch alter Vorrath, so wird er verkauft, und hingegen dessen gekauft, wenn es fehlet. Nuzen oder Schaden ist dabey gemeinschaftlich. — 12) Bey Theilung des erzeugten Weines bekömmt der Grundherr bey jedem Faß (Barile) eine Flasche mehr, als der Bauer, und das als eine Entschädigung für die Nützung der Presse und des Geschirres, die allein vom Grundherrn erhalten werden. Aus eben der Ursache bekömmt er auch eine halbe Flasche mehr von jedem Barile Oel. — 13) Der Nutzen der Maulbeerbäume ist ganz des Grundherrn. Für die Mühe, die Blätter für die Seidenwürmer vom

Baum abzulösen, geniesset der Bauer die Reiser, so jährlich von diesem Baume weggestuzt werden. Zuweilen setzen Herr und Bauer gemeinschaftlich derley Seidenwürmer an: in diesem Falle giebt der Grundherr die Maulbeerblätter dazu, und der Bauer dagegen seine und der Seinen Mühe zur Wartung der Würmer. Die erzeugten Puppen werden sodann gleich getheilt. Auch — 14) der Taubenmist ist des Grundherrn allein. Wenn für die Tauben Weinbeerkörner nöthig sind (eine Nahrung, die diesen Thieren sehr gut ist), so zahlet der Herr dem Bauern ein Gewisses für die Mühe, diese aus den Trebern auszusäubern. Wird nun der Dünger oder Mist dieser Thiere im Podére selbst verwendet, so zahlet der Bauer die Hälfte dessen Werthes, als wenn er gekauft worden wäre; den Fall allein ausgenommen, daß er zu den jungen, noch nichts nutzenden, Reben verwendet wird. — 15) Alle neue Arbeiten, so der Grundherr im Podére wollte machen lassen, gehen auf seine Kosten allein. Wendet er den eigenen Bauer dazu an, so passirt ihm der Herr den sonst laufenden Lohn. Einige Bauern bedingen gleich im Vertrag jährlich so oder so viel Ellen Graben zur Einlegung neuer Weinstöcke, oder sonst alle Jahr diese oder jene Extraarbeit zu bestreiten; alles, was er von der Art über das Bedungene verfertiget, wird ihm, wie oben, bezahlt. Und eben so geschehen alle neue Pflanzungen von Bäumen ꝛc. auf Unkosten des Grundherrn, der auch sonst alle Auflagen, Grundsteuern ꝛc. allein entrichtet. Damit nun alles nach erwähnten verschiedenen Bedingungen genau beobachtet, das Podére im Stand erhalten, die Rechnungen richtig geführt, abgeschlossen, und die Zahlungstermine richtig gehalten werden, hält ein Grundherr, so viel er derley Podére hat, und nicht selbst nachsehen kann, einen sogenannten Verwalter oder Fattóre, welcher beständig in Bewegung ist, Andere Grundherrn, so nicht im Stande sind, einen eigenen solchen Mann zu zahlen, und zum Selbstnachsehen zu

ferne wohnen, weisen ihre Bauern meist an den nächsten Fattóre an, und belohnen diesen nach Umständen für seine Mühe.

Für den Schaden, den die Hühner oder anderes Geflügel des Bauern (welche dieser zum Verkaufen, oder der Eyer wegen hält) im Podére verursachen können, giebt der Bauer seinem Grundherrn gewöhnlich alle Jahre — ein Paar gute Hühner an Aller Heiligen, — ein oder zwey Paar Kapaunen an Weihnachten, und acht oder zehn Dutzend Eyer an Ostern. Mästet der Bauer ein Schwein, so giebt er seinem Herrn, aus der nemlichen schon angeführten Ursache, 7 Liren, oder 2 fl. 20 kr. in deutschem Gelde, oder, welches meist geschieht, einen Schinken vom Schweine selbst.

Dieses wären nun so ziemlich alle Bedingungen dieser ersten Art toskanischer Bauern. Nur ist noch zu bemerken, daß laut Art. I. der Herr dem Bauern, und der Bauer dem Herrn alle Jahre, wenn sie wollen, aufsagen können. Dies geschieht nun freylich unter billigen Herrn und fleißigen Bauern nur sehr selten; wenn es aber doch geschieht, so hat man folgende Sätze angenommen. I. Vom 15ten August an bis Ende Jänner inclusive, jeden Jahrs, ist es zu derley Aufsagungen Zeit. Ist nun von ein oder anderem Theil diese Aufsagung geschehen, so erfolgt II. im April die Uebergabe des Viehes rc. an den neuen Bauern. Von diesem wird an den Austretenden aller Dünger gut gemacht. III. Die Hälfte der Erndte gehört, wie billig, dem abgehenden Bauern; daher er auch erst im August das Podére zu verlassen schuldig ist. IV. Die Pfähle zu den Weinstöcken und Hülsenfrüchten werden von dem neuen Bauern besorgt. Und endlich V. nur in jenem Fall, wenn der Bauer seinen Grundherrn bestohlen, oder sich eines sonstigen Verbrechens schuldig gemacht hätte, wegen welches er criminaliter belangt werden kann, hängt es vom Grundherrn ab, ihn unverzüglich vom Podére wegzuschicken, oder arretiren, — sein Vieh rc.

schätzen, oder ihn sonst zum Ersaz nach Umständen anhalten zu lassen.

II. Die zwote Art, Güter oder Podére an Bauern zu überlassen, ist eine eigentliche Verpachtung auf 1, 2, 3 und mehrere, nie aber über 9 Jahre, ohne förmliche Erneuerung des Contracts. Will nun ein Grundeigenthümer auf diese Weise sein Podére verlassen, so läßt er ein richtiges Verzeichniß verfassen, es von Verständigen schäzen, und erläßt es sodann, mit beliebigen Bedingungen und Festsezung des jährlichen Pachtzinses, entweder an den Meistbietenden, oder an wen es ihm sonsten beliebt. — Diese Art von Pachtverträgen sind von denen, in Deutschland üblichen, wenig unterschieden, und enthalten, wegen Mißwachs, Vernachläßigungen ꝛc., fast die nemlichen Bedingungen, wie daselbst. Ich halte mich bey solchen also nicht weiter auf.

III. Die in der dritten Art derley Vermiethungen vorkommenden Bauern werden Terratici genannt, worunter die alleinige Vermiethung eines Feldes auf eine Aussaat und eine Erndte verstanden wird. Dieses geschieht meist nur in denen Feldern der sogenannten Maremme di Siena, wo wegen der vielen Sümpfe wenige Menschen wohnen; und wo die Felder gearbeitet, angesäet, hernach aber bis zur Erndte wenig mehr nachgesehen werden. Es finden sich dennoch Bauern, welche, wie gesagt, derley Felder auf eine Aussaat miethen, besäen, erndten, den bedungenen Zins bezahlen, und sich wieder entfernen. Denn die Waide auf dem geerndteten Felde gehört schon wieder an den Grundeigenthümer, wenn es im Miethvertrag nicht anders ausgemacht worden. Nur zur Zeit der Bearbeitung des Feldes und bey der Erndte, wird dem Miethenden erlaubt, das nöthige Vieh zum Ackern und zum Dreschen (hier wird mit Pferden gedroschen) auf einer ihm vom Grundherrn angewiesenen Wiese zu waiden; auch weiset er dem Miethenden sonst noch einen Plaz zur Hütte und Geräthschaften ꝛc. an. — Der Zins für diese

Miethung ist nie weniger und nie mehr, als ein halber oder ein ganzer Metzen zu besäendem Felde. — Einige Grundherrn vermiethen auf diese Art mit Büschen bewachsene Strecken, die entweder durch Abhauung und Ausgrabung aller Wurzeln zu beständigen Saamenfeldern gemacht, oder nur obenhin auf eine Aussaat abgeschnitten und zubereitet werden. Diese zweyte Art erlauben die Grundeigenthümer nur, wenn der Nutzen der Büsche selbst nicht beträchtlicher als der zu hoffende Zins ist; bey der ersten Art aber, die seinen Grund so zu sagen zu einem beständigen Ackerfeld umschaft, und für die Mühe des Miethers, überläßt er selbigem meist das zugerichtete Feld auf 3 Jahr, mit dem Beding jedoch, jedes Jahr nur einen dritten Theil des ganzen Feldes zu nutzen und zu besäen. Die Waide des Brachfeldes gehört aber, wie schon erwähnet, gleich nach dem Schnitt, dem Grundherrn, wenn es nicht sonst nach Belieben anders festgesezt worden wäre.

IV. Die vierte Art toskanischer Bauern sind die sogenannten Livellarii, oder, wo ich sie recht taufe, auf deutsch Erbpächter, welche von dem Grundeigenthümer für sich und alle ihre männlichen Erben mit nachfolgenden Bedingungen und gegen einen festgesezten Zins das Podére übernehmen und bearbeiten. Hiebey werden nun verschiedene Bedingungen festgesezt, die nur nach Umständen der Lage und Güte der Gründe mehr oder weniger unterschieden sind. Will also ein Grundeigenthümer seine Güter auf diese Art erlassen, so wird — 1) wenn das Gut groß ist, es in lauter solche Theile (Podére) abgetheilt, daß nach Abzug des Zinses ꝛc. vom übrigen Einkommen eine Familie leben kann. — 2) Wird von jedem Podére ein genauer Grundriß gemacht, und dabey, nebst dem richrigen Maas, die Beschreibung, Gränzen und die Bestimmung jedes Feldes beygesezt. — 3) Diese Beschreibung und Pläne werden vom Grundeigenthümer aufgehoben; doch kann der Erbpächter, so oft er will (s. unten),

auf seine eigene Unkosten eine Copie davon nehmen lassen. — 4) Wird dieses Podére von ehrsamen Landleuten geschäzt: wobey, bey einem schon im Podére getheilten Stücke Land, meist die Regel beobachtet wird, in den Faktoriebüchern die Einkünfte von 20 Jahren zurük zusammen zu nehmen, und im Durchschnitt den 20sten Theil zum Fordern kommenden Zins festzusetzen: denn man vermuthet, daß in 20 Jahren fast alle Gattungen von Unfällen vorgefallen seyn können. Um aber hierin doch noch sicherer zu gehen, und allen Arten von Anlaß zum Streit wegen Miswachs ꝛc. auszuweichen, so wird von diesem 20tel noch ein 6tel hinweggenommen, so daß, wenn das Gut im Durchschnitt 600 einzubringen geschäzt würde, man den Zins nur auf 500 annähme. — Alle Arten von Abgaben (s. unten) werden bey dieser Art von Verpachtung vom Pächter entrichtet. Ist nun 5) alles dieses geschehen, so wird öffentlich bekannt gemacht, daß dieses oder jenes Gut auf Erblich zu verpachten sey; die Schäzung und die Bedingungen, gegen welche man es auf diese Art erlassen will, werden nebst der Beschreibung beigesezt, und dabey zu wissen gethan, ob man die Anträge durch öffentliche Steigerung oder im Besondern annehmen wolle. (Da aber bey öffentlichen Steigerungen meistens die Zins-Anträge, zum endlichen Schaden des Guts selbst und zum Untergang des Steigerers, zu hoch getrieben werden, so nehmen die Grund-Eigenthümer die Anträge in der Stille an, und wählen sodann jenen, der ihnen der beste und sicherste Wirth zu seyn dünkt; eine Beobachtung, die sonst nicht geschehen könnte.) Wenn dann die Wahl geschehen, so wird zur Schliessung des Contracts geschritten, wo denn meist folgende Punkte, mit mehr oder weniger Bedingungen, festgesezt werden.

I. Wird der Grundherr und der angehende Erbpächter genannt, und von ersterem an lezteren die Pachtung des Gutes, oder der Podére, für ihn und seine männliche Erben, allen, solange deren welche leben, zugesagt. Stirbt auch der lezte männliche Erbe: so genießt das erste in dem

Erb folgende Weib, solange sie lebt, das Podére, welches erst nach dem Absterben dieses Weibes, mit oder ohne Erben, an den Eigenthümer heimfällt. — II. Die auf diese Weise verpachteten Güter werden fast als Allodial-Güter des Erbpächters betrachtet. Es kann daher solcher mit ihnen unter Lebenden oder durch Testament disponiren. Auch sind solche jederzeit tacite mitbegriffen, wenn der Erbpächter sich in Obligationen mit dem Ausdruk verbände, „er stehe mit allem seinem Gut in dieser oder jener Sache gut." — Auch kann er III. das Gut verhypotheciren. Diese Verbindung aber kann weder dem Grunde selbst, noch dem zu zahlenden jährlichen Zins, zum Nachtheil gereichen, und verstehet sich allein von denen, nach Abzug des Zinses und sonstiger Abgaben, übrig bleibenden Einkünften. Jedoch muß IV. sowohl der Pächter, als jener, an welchen er das Gut, oder einen Theil davon, verkauft, vermacht, verschenkt oder verpachtet hat, jederzeit den eigenen Grundherrn davon unterrichten, und von diesem die neue Investitur ansuchen. Dem Grundherrn wird bey derlei Uebertragungen $\frac{1}{4}$ des ersten Einstand-Geldes (welches erste Einstand-Geld ein Jahreszins ist) bezahlt; und ohne dieses zu beobachten, ist kein heimlicher Vertrag mit dem Pächter gültig. Wird nur ein Theil der Güter abgetreten: so bleibt doch immer der erste Erbpächter einziger Zahler des ersten Zinses. — V. Der Erbpächter ist schuldig, von 6 zu 6 Monaten den Zins richtig zu entrichten. Sind es Allodial-Güter des Staats: so kassirt der Richter, unter welchem der Erbpächter wohnet, diese Gelder ein, und vermacht solche an die resp. Kassen. — VI. Zum Ankauf oder Einstand wird, bey Schliessung des Kontrakts, ein jährlicher Zins baar entrichtet. — VII. Der Zins kann unter keinem Vorwand, wenn nicht Grund und Boden zu Grunde gieng, vermindert werden. — VIII. Alle und jede Auflagen auf das Gut, und alle Herstellungen zur Erhaltung des Gutes muß der Erbpächter zahlen. — IX. Das Gut mag entweder durch natürliche

Aussterbung der Familie des Pächters, oder sonst auf eine Art, an den wahren Eigenthümer zurükfallen: so vergütet dieser keine der darin gemachten Verbesserungen. — Nur X. wenn der Grundherr selbst ein oder anderes Podére zurük haben wollte; muß er nicht nur alle Verbesserungen, so wie selbige geschätzet werden, vergüten, sondern auch den resp. Ankauf oder Einstand zurük bezahlen, und der Zins hört von dem Tag der Aufsagung auf. — XI. In 4 Fällen fällt das Gut an den Grund-Eigenthümer zurük: — 1) durch Aussterbung der festgesezten Erbfolge; — 2) wenn der Pächter die angenommenen Bedingungen nicht erfüllt; — 3) wenn er mehr Schulden macht, als ein 2jähriger Zins beträgt; — und 4) wenn nach Anerkennung Landerfahrner der Grund so vernachläßigt würde, daß man dessen gänzlichen Ruin zu besorgen hätte. Es kann daher XII. der Grund-Eigenthümer, so oft er will, auf eigene Kosten jedoch, seine auf diese Art verpachteten Güter besichtigen lassen. — XIII. Wenn auf die 2te, 3te oder 4te Art, Art. XI, ein Gut an den wahren Grund-Eigenthümer zurükfällt: so bleibt das Recht unverlezt, solches gegen die nemlichen Bedingungen und Zins an die wahren Erben des verfallenen Erbpächters übertragen zu müssen. — XIV. Ausser dem Plan und Beschreibung, der schon gleich Anfangs vom Grundherrn vorläufig verfertiget worden, ist der Erbpächter schuldig, in den 2 ersten Monaten nach Antretung des Gutes, ein genaues Verzeichniß von allen und jeden Effekten, Bäumen, Grundstücken und ihrer Bestimmung ꝛc. zu verfertigen, welches dann nebst schon erwähntem Plan ꝛc. von beiden Theilen unterfertiget und aufbehalten wird. — XV. Alle 29 Jahre ist der Erbpächter schuldig, den wahren Grundherrn durch ein öffentliches gerichtliches Zeugniß zu erkennen, die genaue Beschreibung des Gutes zu verfertigen, und selbige ihm nebst einem Pfund Wachs zuzustellen. — XVI. Kontract, Kopier- und andre Spesen zahlet der Erbpächter: Contracten-Steuer aber der Grundherr. — XVII. Es ist

gebräuchlich, daß ein Erbpächter einen andern Mann finde, der für ihn und die richtige Erfüllung der festgesezten Bedingungen gut stehe. Da es nun aber schwer ist, daß derlei Leute ohne ihren Schaden derlei Cautionen oder Caventen finden: so ist angenommen worden, daß sich der Grundherr statt dessen mit der Summe eines jährlichen Zinses, den ihm der Pächter à fonds perdu gegen 3 Procent entrichtet, begnüget. Durch Bezahlung eines Capitals, so à 3 Procent den nemlichen Betrag abwirft, als der jährlich zu zahlende Zins ausmacht, kann sich der Erbpächter bis auf die 29jährige Erkenntniß, wenn es der Grundherr zufrieden ist, losmachen. Und sollte er von dieser 29jährigen Erkenntniß frey seyn wollen, so hat man angenommen, auch dieses für die Summe eines jährlichen Zinsbetrages zu bewilligen.

v. Derichs, Hauptmann.

(Aus Schlözers Staatsanzeigen. I Band 1782.)

## §. XXVIII. Nachtheile der Kultur durch Meyereyen.

Bey der Kultur durch Meyer und ihrer Dürftigkeit zeigen sich Schwierigkeiten und üble Folgen, die nothwendig mit ihr verbunden sind; denn da sie zu arm sind, um Arbeiter aufnehmen zu können, so suchen sie alle Feldarbeiten selbst zu verrichten, woraus denn erfolgt, daß keine zur gehörigen Zeit geschieht: die Aussaat verlängert sich auf sechs Monate; die Erndte dauert drey Wochen; der Rebenschnitt zwey Monate, das Behacken eben so lang; die Einsammlung der Oliven endet niemals, so wie das Beschneiden der Oehlbäume gar nicht unternommen wird, weil der nemliche Mensch alles allein thun muß, und, weit entfernt jede Sache zur bestimmten Zeit vollenden zu können, fast alle zu spät anfängt. Aus dieser Nothwendigkeit, die Arbeiten zu verlängern, sie außer der gehörigen Zeit zu verrichten, drey oder viererley verschiedene derselben zugleich zu unternehmen, und von einer zur andern überzugehen,

ohne eine zu Stande gebracht zu haben, entspringt in dem Bauer eine Gewohnheit von Sorglosigkeit und Faulheit, die aus Mangel von Nacheiferung noch vermehrt wird. Verrichten sie auch noch so schlecht ihre Arbeit, so werden sie doch zu leben haben; und seyen sie so fleißig, als sie wollen, so werden sie sich doch nicht bereichern: Chi è nato povero sarà sempre povero; (der Arme bleibt immer arm) Ein Sprichwort, dessen Einfluß für jede Gattung von Betriebsamkeit die schädlichsten Folgen hat. Obschon die Bauern sehr früh aufstehen, unter Tags nicht schlafen, und die Arbeit erst mit einbrechender Nacht verlassen, so vollbringen sie dieselbe doch mit so vieler Fahrläßigkeit, verlieren soviel Zeit durch Unentschlossenheit bey Veränderung der Arbeit oder im Gespräch miteinander, lassen sie Lappereyen wegen liegen, oder gehen in die Stadt, um sich den täglichen Mundvorrath zu hohlen, daß ein Taglöhner, sey er auch ein Italiener, ja selbst einer aus ihnen dreymal mehr in einem Tag verrichtet, als der Bauer für sich selbst arbeitet.

Seit Langem hat man die Unannehmlichkeiten der Verwaltung durch Meyer gefühlt; allein es ist schwer, sie aufzugeben, da man nicht weiß, welche man ihr vorziehen soll. Die Erbpachtungen, die für den Staat sowohl als den Boden unendlich vortheilhafter wären, sind für den Privaten nachtheilig. Jener, der seine Güter in Erbpacht auslässt, ist fast immer ein Verschwender, der sich zu Grund richtet; er entsagt für sich und seine Nachfolger allen Verbesserungen, die auf seinem Gut jemals könnten vorgenommen werden, allem Vortheil, der entweder von der Erhöhung des Preises der Lebensmittel, vom minderen Werth des Geldes oder von der Vermehrung der Reichthümer des Landes, wodurch der Werth der Gründe erhöht wird, ohne daß dessen Produkte vermehrt würden, sich ergeben kann. Er beschränkt sich auf ein festgesetztes Einkommen, welches immer dasselbe bleibt, indessen alle andre anwachsen, und thut es überhaupt nur in Hinsicht einer

Summe Geldes, die ihm der Pächter beym Antritt bezahlt, welche in Hinsicht des Einkommens, welches er von seinem Gut beziehen könnte, so unverhältnißmäßig ist.

Weinreben und Oliven kann man nicht leicht verpachten, der Pächter würde weniger als der Meyer auf die Erhaltung dieser Gewächse bedacht seyn; er hätte überdies zu viel von der Unbeständigkeit der Witterung und der Ungleichheit der Erndten zu dulden; wäre der Kontrakt auch für den Eigenthümer nicht zu nachtheilig, so könnte er es doch für den Pächter werden.

Noch bliebe die Wahl, seine Felder selbst zu bewirthschaften, und sie durch Dienstbothen und Taglöhner bearbeiten zu lassen: dies wäre ohne Widerspruch das nüzlichste von allen; allein dies geht nur an, wenn man selbst auf seinem Gut lebt, nicht aber, wenn man, wie die Italiener, in Städten wohnt, und nur einige Wochen auf das Land geht, um sich daselbst zu unterhalten. Ihre Besizungen sind überdies so zerstükt, ihre Meyereyen so entfernt eine von der andern, daß sie eine Familie von Bauern, die auf selber wohnt, ihr zugethan ist und sie hütet, unmittelbar nöthig hat, und das Aug des Herrn sie niemals alle übersehen kann.

Es läßt sich indessen eine Revolution voraussehen, welche der Luxus und die Unthätigkeit der Städtebewohner herbeyführen wird; sie werden nach und nach ihre Besizungen veräussern, und die Bauern werden Eigenthümer oder wenigstens Erbpächter werden. Der Staat wird dabey gewinnen, und das Land besser kultivirt werden; allein man kann den gegenwärtigen Besitzern nicht zumuthen, dieser Revolution zuvorzukommen, und das freywillig zu thun, wozu sie einst ihre thörichten Ausgaben zwingen werden.

## §. XXIX. Beschreibung einer kleinen Meyerey.

Mein Leser erlaube mir, die reitzenden Hügel von Pescia nicht zu verlassen, ohne ihn vorher in eine artige

Meyerey, welche von ihnen an den Thoren dieser Stadt eingeschlossen ist, geführt zu haben. Vielleicht ist ihm, wenn er selbst Landwirth ist, das Gefühl nicht fremd, welches mir ihre Beschreibung diktirt; vielleicht wird er sich auch eine reinere Idee von den Annehmlichkeiten der toskanischen Landschaft machen können, wenn sein Blik auf einem einzigen kleinen Gegenstand verweilt, statt deren verschiedene auf einmal umfassen, und seine Ideen über alle ausbreiten zu müssen.

Diese Meyerey, der man ihrer Lage wegen, da sie im Schoos der Hügel liegt, den Namen Val-chiusa, franz. Vaucluse, gegeben hat, kann freilich nur ein schwaches Bild jenes von Petrarca so berühmten Thales in's Gedächtniß rufen, welches die Hand der Natur mit den mahlerischsten Schönheiten bereicherte; doch ist es ein Verdienst desselben, das Andenken hieran zu erneuern.

Am Grund des Beckens, den diese Meyerey einnimmt, schlängelt sich ein Bach, den die Hitze des Sommers nie austroknet, und die stärksten Gewitterregen nie gefährlich machen, er plätschert rings um die Steine, die seinen Lauf hindern, und sein Gemurmel, durch einige Fälle verdoppelt, leiht ihm eine Größe, die er nicht hat. So wie er die Gränzen dieses Guts verläßt, stürzt er zwischen großen Felsenwänden fort, und wenn sein Gewässer nur etwas angelaufen ist, so fällt es in Kaskaden von selben herab. Ein bescheidener Fußsteig folgt ihm in seinen Windungen, und benuzt den Schatten der Haselstauden und Weiden, die an seinem Ufer wachsen; bey jeder Eiche oder jedem Nußbaum ist eine kleine Bank angebracht. Zur rechten Seite dieses Bachs erhebt sich ein steiler, ganz dem Nordwind ausgesezter Hügel, der dessen ungeachtet mit Oliven, Weinreben, Kirsch- und Feigenbäumen bedekt ist; dies ist das Sibirien dieser Gegend; da herrscht jeden Abend der Nordwind, darum athmet man auch hier im Sommer eine frische, elastische Luft, allein im Winter bleibt der Reif manchmal bis Mittag liegen; die Veilchen, die hier

später

später als anderswo hervorkommen, entfalten ihre Blüthen erst mit Ende des Hornungs; die Narzissen warten mit ihrer Blüthe bis in die ersten Tage des Merzens und die Schweinbrodblumen verlieren sich mit dem Ende des Dezembers. Zur Blüthezeit bietet aber auch jede Erdscholle ihren Blumenstrauß dar, und scheint mit ihren Nachbarinnen in der Verschwendung von Farben und Wohlgeruch zu wetteifern. Am Rüken des Hügels lauft ein steiler krummer Weg, der nur für Fußgänger und Lastthiere gangbar ist, da er aber mit dem Lukesischen Gebürg zusammenhängt, immer mit Reisenden bedekt ist, wodurch sein Anblik Leben und Bewegung erhält.

Die linke Seite des Bachs steht im Kontrast mit der rechten. Die Sonne wirft ihre Strahlen mit Gewalt hierauf; ein Umfang von Bergen schüzt sie vor den Reifen und der Winter ist in dem Schooß, den sie bilden, unbekannt, oder findet wenigstens nur Eingang, wenn er seine Züge verstellt. Die März-Viole blüht hier im Jenner mit einer Anemone von der nehmlichen Farbe, der grösten und schönsten ihres Geschlechts, *) und neben ihnen die gefüllte wilde Narzisse, die nicht minder glänzend und so reichlich am Rande jedes Grabens vorhanden ist, als ob sie von der Hand eines Blumengärtners hingesezt worden wäre; diesen folgen die reizenden Schwerdtlilien **)

*) Diese Anemone findet sich nicht im Linné; ich nenne sie Anemone pulsatilla Pisciensis mit dreyfach gefiederten, rauhen Blättern, fünf haarigen Blumenblättern, die bis zur Mitte rükgebogen sind, und gefiederter Hülle (die Blume hat ein schönes Blau.)

**) Folgende Iris ist noch nicht beschrieben.

Iris triquetra, gebartet, mit, auf drey Seiten gefurchten Blättern, zweyblütigtem Schaft, zurükgebogenen Blumenblättern, die länglich, abgerundet und zehnmal grösser als die geraden Blumenblätter sind, die spizig und gefurcht sind. Die Farbe dieser Blume ist ein Gemisch von verschiedenem Roth, Gelb und Grün; die innere Seite der Blu-

mit den Tulpen, die dunkelrothe Anemone, *) einige gefüllte Ranunkeln, Hiazinthen und alle Narzissen; **) hier ist die Blüthezeit fortwährend und gleichförmig reich, während die Natur sonst überall noch todt scheint.

So wie die Wärme steigt, entwickeln die Lilien ihren langen Stengel; der Schwertel, das Knabenkraut, die Osterluzey, der grosse Huflattig, die Agleyen, die agleyblättrige Wiesenraute (Thalietrum aquilegifolium L.) die braune Serapie, (Serapias lingua L.) die Blattererbsen und die Safranarten zeigen sich eine nach der andern: allein unter den Blumen des Sommers vereinigt keine mehr Annehmlichkeiten in sich als der Venusspiegel; (Campanula Speculum L.) diese reizende Glockenblume breitet ihre niedrigen Zweige am Fuß des Getreides, welches dadurch keinen Schaden leidet, aus, und indeß die Aehren sich über ihr Haupt emporheben, ziert sie die Felder mit dem sanftesten Grün und schmükt sie mit den lieblichsten Blumen.

Am Abhang des Hügels ist das niedrige Haus des Eigenthümers erbaut, über welchen sich ein Olivenhain ausbreitet und sich bis zu drey Bergspitzen verlängert, die, indem sie sich über einander erheben, den Rücken des Berges bilden, auf welchem der erstaunte Blik ein grosses Dorf mit mehreren Glockenthürmen ausnimmt. Unter

menbläter ist sammtartig und mit diesen Farben geziert, die übrige Blume ist grün und glatt.

d. H.

*) Wieder eine Anemone, die nicht beschrieben ist. Anemone (pulsatilla) punicea, mit gefiederten Blättern, fünf geraden, haarigen Blumenblättern, fünftheiliger Hülle. Da diese Anemone nicht ganz aufblübt und ihre Farben nur an der inneren Seite glänzend sind, so macht sie kein solches Ansehen als die vorige.

d. H.

**) Narcissus poeticus, pseudo-narcissus, bicolos, tritobus, odorus, calathinus, tarettus et serotinus.

dem Haus zeigt sich ein lachendes Grün; kleine Felder, deren jedes mit einer zierlichen Brustwehr von Weinreben umgeben und durch Obstbäume beschattet ist; zwey lange Geländer verstecken die Ankommenden, die dieses kleine Thal durchgehen, und eine lebende Quelle, die an verschiedenen Orten zum Vorschein kommt, unterhält drey bis vier Springbrunnen. Unmittelbar vor dem Haus senken sich drey Terrassen eine über die andere herab; zahlreiche Zitronenbäume mischen sich mit den Sträuchen und Blumen des Parterrs; der Brustbeerbaum (Rhamnus Zizyphus) ziert sie mit seinem zarten Blatt und die Akazie (Mimosa nilotica L.) erfüllt sie mit dem Wohlgeruch ihrer Blüthen. Von diesen Terrassen entdekt das Aug dichte Baumgärten, den Anfang der Ebene, die lachenden Gärten von Pescia, sein Thor, das sich gleich einem Triumphbogen erhebt, seine Glockenthürme, seinen Dom und seine Klöster, die vom Grün des hinterliegenden Berges hervorspringen; den grossen Flecken von Uzzano, der aber der Stadt auf einem gähen Hügel sich ausbreitend die Kastanienbäume zu ebnen scheint, die ihn umgeben, den alten Thurm, der ihn beherrscht und das innere lachende immer fruchtbare Schauspiel der toskanischen Landwirthschaft. Hier, während er es unter seinen Augen hatte, und in dieser Meyerey selbst versuchte ihr Eigenthümer das Gemälde derselben zu zeichnen.

---

# Die Berge.

Der ganze Boden von Toskana ist ausserordentlich bergig; umgeben von den Apenninen ist diese Provinz noch überdies im eigentlichen Sinn von den verschiedenen Zweigen derselben, die sich von ihnen absondern, durchschnitten. Die hohen Ketten sind von Hügeln begleitet, die ihnen zur Basis dienen und von denen einige hoch und steil genug sind, um selbst den Namen von Bergen zu verdienen. Indeß werden sie von dem Landmann von dem eigentlichen Gebürg wohl unterschieden, da dessen Produkte und Anblik ganz und gar von jenen verschieden sind. Nur von den Bergen wollen wir hier handeln.

## §. I. Kultur der Berge.

Die Kette der Apenninen, die Toskana von der italienischen Republik trennt, nimmt auf der Karte nur eine Breite von dreyßig Meilen (italienischen nehmlich) ohngefähr ein, indeß man wenigstens drey Tage braucht, um sie zu übersteigen. Sie gehört zum Theil der Republik Lucca, dem Gebiet von Bologna und Modena; Toskana besizt nur ihren mittägigen Abhang. Meine Beobachtungen erstrecken sich blos über die Lukesischen und einen kleinen Theil der toskanischen Apenninen. Die ersteren sind mit grossen Dörfern besäet, die auf ihrem Abhang sich anlehnen und so nah aneinander liegen, daß man mit einer starken Stimme sich von einem zum andern verständlich machen kann. Im Thal von Pontito, welches nicht drey Meilen wirklicher Länge hat, sieht man sieben grosse Flecken, die gleich einem Amphitheater auf den Bergen liegen, welche sich rings umher erheben. Von einem dieser Flecken erblikt man sieben andere, die rings um ein anderes Thal gelagert sind, so daß der ganze Theil der Apenninen, welcher der Republik Lucca gehört

oder mit derselben angränzt, nicht weniger als die fruchtbarste Ebene bevölkert ist: freylich sind es die andern, zum Beyspiel: der Weg von Pistoja nach Modena, oder jener von Florenz nach Bologna nicht in diesem hohen Grad. Die Geschichte von Italien und den kleinen Herren, die ihre Schlösser in diesen engen Wegen hatten, kann allein die Ursache dieses Unterschiedes angeben. *)

Alle Einwohner der Berge sind in Flecken vereint, welches nicht wenig beyträgt, ihre Anzahl beträchtlicher scheinend, so wie ihr Leben viel angenehmer zu machen, als wenn sie vereinzelt in der Mitte ihrer Wälder und Felsen wohnen sollten. Ihr Dorf ist fast immer auf einer

*) Alle Flecken des Thals von Nievole und der angränzenden engen Eingänge in die Apenninen, obgleich im zehnten und eilften Jahrhundert das Eigenthum unabhängiger kleiner Herren, wurden im zwölften und dreyzehnten Jahrhundert dem Gebiet der Republik einverleibt. (Siehe die Reisen des Targioni, Torzzetti, Tom. V. beym Artikel Serravalle, Monsummano, Montecatini und Buggiano.) Seit jenem Zeitpunkt vermehrte sich die Bevölkerung und Betriebsamkeit hier ausserordentlich; indeß im Gegentheil die schmalen Thäler, welche man durchreist, wenn man von Bologna nach Florenz kommt, das Mugello- und obere Arno-Thal, von denen Tarlati, Ubaldini, Ubertini und Pazzi beherrscht wurden, deren Fehden mit der florentinischen Republik während des vierzehnten und fünfzehnten Jahrhunderts auf jeder Seite der Geschichte dieser leztern verzeichnet sind. Daher sind ihre alten Marktflecken zerstört und wüst, ihre Thäler von Einwohnern, ihre Berge von Holz entblößt und beynahe ohne Weide, und ihre Felder liegen mehrere Jahre nacheinander brach. Weniger war indeß der Druck dieser kleinen Tyrannen als ihre Sorglosigkeit Schuld, daß ihr Gebiet zu Grund gerichtet ward; ihre beständigen Fehden und der Geschmack am Plündern, den sie ihren Bauern beybrachten, um Soldaten aus ihnen zu machen, trugen mehr als jeder andre Umstand bey, sie auszurotten. d. H.

Anhöhe oder einem Bach gelegen, meistens der Südseite, niemals aber der Nordseite zugekehrt, von irgend einer Quelle bewässert und in der Entfernung von einem oder zwey Büchsenschüßen mit Weinreben, Oehlbäumen und einer den Hügeln ähnlichen Kultur umgeben. Ueber sich sind die Kastanienwälder, die sich ins Unendliche erstrecken und die benachbarten Höhen bedecken. Die Kommunikationsstrassen, statt der Tiefe der Thäler zu folgen, ziehen sich längs dem Rücken der Berge, und führen, statt lange Umschweife zu machen, über steile Berge hinauf und hinab, und sind für jedes Fuhrwerk unbrauchbar. Indeß hat ihre Errichtung, da sie gewöhnlich drey Ellen breit mit grossen Steinen gepflastert sind, eine sehr grosse Arbeit und beträchtliche Summen gekostet. Allein dies ist eine der Arbeiten der italienischen Republiken, vorzüglich aber der florentinischen Republik, die sich bis zu den kleinsten Dingen groß zeigte. Seit drey Jahrhunderten bessert man sie nicht mehr aus oder legt keine neuen mehr an; auch kann man über das, was sie waren, nur aus den kurzen Strecken, die eine unbedingte Nothwendigkeit zu unterhalten gebot, oder jenen Stellen, die den Verwüstungen der Zeit nicht so sehr ausgesezt waren, urtheilen. Sonst zeigt das zerrissene Pflaster zwar in der That überall den Weg an, macht ihn aber um so gefährlicher, denn indeß die einen alle ihre Festigkeit behalten, bilden die leeren Stellen, aus denen die andern herausgerissen worden, Fallgruben für die Pferde.

## §. II. Dörfer im Gebürg.

Die Dörfer oder „Castelli", wie man sie nennt, stellen eben so wohl wie die Strassen das Bild eines sonst reichen und industriösen Volkes dar, das seit der Erbauung derselben den einzigen Trieb, der zur Arbeit ermuntern kann, verlohren hat. Die Häuser sind von guten und starken Mauern, oft vier bis fünf Stokwerke, niemals aber weniger als drey von der vorderen Seite hoch, ob-

gleich das höchste hintere Stokwerk nach der Erde eben steht; die Zimmer sind geräumig, die Plafonds hoch, das Zimmerwerk von schönem und dickem Holz, die Dächer mit Ziegel oder Schiefer, niemals aber mit Stroh bedekt, die Symmetrie ist von aussen nicht minder wie in Städten beobachtet, der Flecken ist immer mit guten und starken Mauren umgeben und die Straßen, obwohl schlecht für Zierlich= und Gemächlichkeit, sind zur Vertheidigung gut angelegt. Allein diese Erbauung ist das Werk eines Jahrhunderts von Freyheit und Betriebsamkeit. Gegenwärtig fallen die Mauren in Ruin, das Pflaster der Strassen ist so ausserordentlich herabgekommen, daß man nicht ohne Furcht seine Beine zu brechen durch selbe gehen kann, das Innere der Häuser ist nakt und leer, der Eigenthümer begnügt sich, nur einen Theil des Gebäudes zu bewohnen und will die Kosten nicht aufwenden, das Ganze zu unterhalten, welches allein und ohne Hülfe dennoch den Verheerungen der Zeit trozt. Weit entfernt, neue Häuser zu bauen, findet man in denen der Ebene zunächst liegenden Dörfern es oft vortheilhaft alte niederzureissen, um die Materialien davon denen Bewohnern des flachen Landes zu verkaufen. So wurde der Flecken von Stignano, der nur eine halbe Meile von der Ebene entfernt war, beynahe ganz niedergerissen, und jene von Uzzano und Buggiano, die noch kleinen Städten gleich sehen, werden es vielleicht binnen zwanzig Jahren seyn, wenn man so fortfährt, darinn zu hausen, wie es jezt geschieht. Was jene betrift, die im Innern der Apenninen und nicht am Eingang der Gebürge gelegen sind, so verkauft man ein gut gebautes Haus von zwölf bis vierzehn Gemächern um fünfzig Thaler und der Zins des besten ist immer auf wenige Lire eingeschränkt.

## §. III. Kastanienbäume.

Das Holz der Kastanienbäume, die einen Theil der Apenninen bedecken, ist die einzige Einnahme ihrer Bewoh=

ner. Diese Bäume wurden zweifelsohne vor Alters gepflanzt und werden noch gegenwärtig durch die Betriebsamkeit der Menschen unterhalten, welches freylich sehr leicht geschieht, da sie keine Kultur erfordern. Nur dann, wann der Boden vom Wasser weggeschwemmt worden, errichtet man eine kleine trokne Mauer, um sie aufzuhalten; so oft ein alter Baum zu Grund gegangen oder eine leere Stelle sich öfnet, wohin man einen neuen setzen kann, fängt man an, eine kleine Terrasse, wie auf den Hügeln, zu errichten, die man von Rasenstüken aufbaut, damit der junge Baum nicht durch die Heftigkeit der Regengüsse entwurzelt werde. Die oft genug wiederholte Sorgfalt hat den Kastanienwäldern eine ziemlich große Aehnlichkeit mit den Olivenpflanzungen gegeben. Bey beyden sieht man statt eines steilen, einförmigen Abhangs einen staffelweiß unterstüzten Boden, der mit Rasen und Böschungen hin und wieder gemischt ist; doch fehlt viel daran, bis sie der Regelmäßigkeit und Industrie der Hügel-Terrassen gleichen sollten; auch würde diese und die hiezu nöthige Arbeit keineswegs nothwendig seyn, da man den Boden unter den Kastanien nie umgräbt oder besäet und ihn ganz sich selbst überläßt, daher er auch gewöhnlich mit Rasen bedekt ist, der ihn befestigt und dem Vieh Nahrung giebt.

Ganz und gar werden die Kastanien doch nicht sich selbst überlassen, denn die Bauern behauen sie oft unter dem Vorwand, sie auszuputzen und das todte oder verdorbene Holz wegzunehmen, im Grund aber aus keiner andern Absicht, als um Holz zu bekommen; und obwohl der Kastanienbaum hinlänglich stark ist, solche Veränderungen zu ertragen, die sie ihm machen, so ist es doch ausser Zweifel, daß dieses vorgebliche Ausputzen ihm sehr nachtheilig seye.

Da die Kastanien im May blühen, so leiden sie viel vom Regen und der Wiederkehr der Kälte, die manchmal in diese Zeit fällt; entrinnen sie dieser Gefahr, so haben sie keine mehr auszustehen, ausser sie würden vom Hagel

beschädigt, der in den Gebürgen ziemlich häufig fällt, oder durch eine lang anhaltende Dürre ausgetroknet.

Die Erndte der Kastanien geschieht im November. Da die Schaale aufspringt, und die Frucht von selbst abfällt, so hat man keine andere Mühe, als sie aufzulesen.

Die Kastanienwälder werden nicht gemessen, auch schäzt man sie beym Verkauf nicht nach ihrem Flächeninhalt, sondern nach der Zahl der Säcke von Maronen, die sie hervorbringen, welches nicht allein von ihrer Ausdehnung, sondern von der mehr oder minder warmen Lage, der Höhe der Bäume und andern ähnlichen Umständen, vorzüglich aber von ihrer Art abhängt; denn obwohl sie fast alle gepfropft sind, so zählt man doch sieben bis acht verschiedene Arten derselben, die nicht alle gleich einträglich sind. Hier folgt eine beyläufige Berechnung, womit ich mich begnügen mußte.

In den meisten Kastanienwäldern sind die Bäume vierzehn Ehlen oder fünf und zwanzig Fuß auseinander gesezt; jeder derselben nimmt demnach einen Raum von zweyhundert Quadrat-Ehlen oder sechshundert fünf und zwanzig Fuß ein, und die Coltra von 12000 Quadrat-Ehlen kann sechszig Stämme enthalten. (Das W. Joch enthielte 89 Stämme.) Sind die Bäume zu dieser Größe gelangt, so muß jeder derselben wenigstens einen Sak Kastanien ertragen, welches sechszig Säke auf die Coltra betrüge; ($103\frac{5}{6}$ Metzen auf das Joch) sind sie aber noch einmal so groß, und nimmt einer vierhundert Quadrat-Ehlen Raum ein, so muß er wenigstens sechs Säke Kastanien geben und die Coltra trüge 180 Säke (313 Metzen das Joch.)

## §. IV. Kastanienmehl.

Obgleich man die Kastanien oft als ganze Frucht ißt, so ist doch vorzüglich nur das Mehl derselben die Nahrung des Volks. Allein ehe man sie mahlen kann, müssen sie zuvor wohl getroknet werden und daher bringt man sie zu

diesem Behuf in eigene zu diesem Zwek eingerichtete Dörr-Hütten, die man „Metiti" nennt.

Diese Dörrhütte ist eine kleine viereckigte gemauerte Kammer, in deren Mitte ein Heerd steht, auf welchem Feuer gemacht wird, dessen Rauch keinen andern Ausgang als die Thüre hat. Diese Kammer hat gegen die Mitte ihrer Höhe und fünf bis sechs Fuß über der Erde einen falschen Boden von starken ins Kreuz geflochtenen Weidenruthen, der von einigen Brettern getragen wird. Ein kleiner Raum muß hierin für eine Stiege übrig bleiben, damit man auf diesen falschen Boden steigen könne, auf welchen alle Kastanien, so wie man sie einsammelt, geschüttet werden, bis dieser kleine Getreidboden voll ist. Nur die einzige Vorsicht muß man hiebey beobachten, daß sie öfters umgerührt werden. Seit einiger Zeit nimmt man statt der Weidenruthen ein Flechtwerk von Rohr, welches vortheilhafter und ökonomischer zu seyn scheint. Das Feuer wird nun am Heerd, der unter den Kastanien in der Mitte der Kammer steht, angezündet und Tag und Nacht brennend unterhalten, bis diese vollkommen trocken sind. Man darf auf diesem Heerd nur solches Holz brennen, dessen Kohlen wenig Hitze geben, so wie z. B. das Kastanienholz selbst, und sich sorgfältig vor eichenem oder buchenem hüten, weil ein nur wenig zu grosses oder zu heisses Feuer die Maronen sogleich braun machen würde. Ihre Abtroknung bedarf mehr oder minder Zeit, je nachdem eine grösere oder kleinere Menge derselben zu dörren ist: in weniger als zwanzig Tagen kann dies aber auf alle Fälle nicht leicht geschehen, wenn das Feuer auch ununterbrochen brennt.

„Warum legt man," fragte ich, „die Kastanien nicht „auf einen Rost von Eisen, um der Gefahr einer Ent„zündung, die unausbleiblich zu seyn scheint, wenn man „das Feuer so nahe beym Schilfrohr oder Holz anzündet, „vorzubeugen?" — „Gerade darum", antwortete man mir, „damit sie nicht verbrennen! Geschieht es daher, daß jene,

deren Geschäft es ist, das Feuer zu unterhalten, es zu groß machen, so ergreift die Flamme das Flechtwerk von Rohr; sind die Leute nachlässig genug, nicht schleunig abzuhelfen, so brennt dieses durch, zerreißt, und die Maronen rollen auf den Heerd und löschen zugleich das Feuer. Der Schaden ist klein und bald wieder ausgebessert; er würde grösser seyn, wenn man das Eisen zu sehr erhizte: die Kinder, welche die einzigen Feuerwächter sind, würden ihn nicht eher wahrnehmen, als wenn die Kastanien alle verbrannt wären.

Wenn sie trocken sind, müssen sie gedroschen werden, um sie von ihren zwey Schaalen zu enthülsen; allein statt mit dem Dreschholz darauf zu schlagen, macht man aus Stüken starker Leinwand, die die Größe eines Schnupftuchs haben, kleine Säke, die man damit anfüllt, und so lang wider den Boden schlägt, bis die Schaale davon losgegangen ist. Diese Verrichtung muß zweymal geschehen. Wenn die Kastanien gedroschen sind, werden sie mit der Schwinge von ihren Hüllen gereinigt, worauf man sie nochmals in Säke füllt und sie wieder zu schlagen beginnt, bis auch die innere Haut weggefallen, und man sie beym Schwingen völlig hievon reinigen kann.

Man läßt die troknen Kastanien auf der Getreidmühle mahlen, wobey man bloß die einzige Aufmerksamkeit zu beobachten hat, daß der Laufer etwas gehoben werde; sonst weicht das Mahlen dieser Frucht von jenem des Getreides in nichts ab, und man bedarf hiezu nicht mehr Geschiklichkeit als zu jenem. Das Mehl, welches sie geben, ist nicht mit Kleyen gemischt, sein Geruch und Geschmak ist ausnehmend süß und zuckerartig, seine Farbe ist graugelb, die sich um so mehr der weissen nähert, als die Kastanien mit grösserer Aufmerksamkeit getroknet wurden und von einer besseren Qualität waren. Die Maronen, welche für die besten gehalten werden, deren Schaalen mit erhabenen Streifen gezeichnet sind, geben ein süsseres und weisseres Mehl als alle andern. Dies Mehl

ballt sich und wird hart, wenn man es in der Hand zusammenpreßt; man kennt es im Lande unter dem Namen "Farina di neccio" oder "Farina dolce."

Die Kastanien kosten zur Zeit ihrer Einsammlung ohngefähr fünf Lire der Sack: allein gewöhnlich bringt man nur die der zunächst liegenden Berge auf den Markt, wahrscheinlich werden sie tiefer im Gebürge weniger kosten. Drey Säcke grüner Kastanien geben erst einen Sak Mehl, und dieser wird gewöhnlich um zehn bis zwölf Lire — (1 Metzen 3 fl. 28 kr.) — verkauft. Ineinem Mißjahre sah ich indessen den Preiß des Mehls aufs dreyfache steigen, und ohngeachtet seiner großen Theurung doch von den Armen kaufen, weil mit einem Pfund desselben sich eine Person zur Noth ernähren konnte.

Das süsse Mehl erhält sich das ganze Jahr sehr gut; die reichen Gebürgsbewohner behalten selbst durch zwey oder drey Jahre Vorräthe von selbem. Um es aufzubehalten, ist es hinlänglich, es in einen troknen Ort einzuschliessen und fest einzustampfen. Zu diesem Behufe wird es in große hölzerne Kisten geschüttet, und mit hölzernen Keulen so fest angestampft, daß es so hart wird, daß man nur mit der Hacke im Stande ist, etwas davon los zu kriegen; dann wird zwey oder drey Finger hoch Sand, oder besser noch Asche darüber geschüttet, und die Kiste ruhig gelassen, bis man sich des Mehls bedienen will. Ist diese Zeit gekommen, so kehren sie die Asche weg und stechen das Mehl mit einem eisernen Werkzeug heraus. Trift man nicht diese Vorsichten, so wird das Mehl im Sommer bitter.

## §. V. Gebrauch des Kastanienmehls.

Dieses Mehl ist die vorzüglichste Nahrung der Gebürgsbewohner. Die Bauern auf den Hügeln, so wie die auf der Ebene, kaufen es von ihnen, und zehren ein ansehnliches Quantum davon auf; da es von einem äusserst süssen und sehr angenehmen Geschmak ist, so erfordert es

sonst keine Zuthat, und in den drey vorzüglichsten Gerichten, die man hievon macht, der Pollenta, Necci und Pattoni ist es mit nichts als blosem Wasser gemischt.

Um Pollenta zu machen, schüttet man in einen Topf siedenden Wassers das Mehl, welches man hiezu verwenden will, ohne auf ein Verhältniß zwischen diesem und dem Wasser denken zu dürfen, weil es nicht mehr als die nöthige Menge desselben annimmt; nachdem man es einige Zeit sieden gelassen, rükt man den Topf vom Feuer, schüttet das überflüssige Wasser weg, thut Salz hinzu und rührt den Teig, der am Grund des Topfes liegt, so lang um, bis er die Dicke eines englischen Puddings bekommen; er bleibt zu fest, wenn man ganz und gar alles Wasser hat ablaufen lassen, ehe man ihn umrührte, doch muß man sich noch mehr in Acht nehmen, zu viel darauf zu lassen. Nun wird der Topf noch einmal ein wenig zum Feuer gestellt, damit der Pudding sich leichter ablöse, und wenn dies geschehen ist, wird er aufgetragen. Seine Farbe ist dunkel aschgrau. Da diese Substanz ein wenig leimig ist und sich an das Messer hängt, so wird sie mit einem Faden geschnitten; man ißt sie allein ohne Brod und Fett; sie ist sehr nährend, und wie die Bauern sagen, mehr als der türkische Weitzen. Obwohl diese Nahrung die wohlfeilste von allen ist, so giebt es doch kein reiches Haus zu Pescia, wo man nicht manchmal aus Leckerhaftigkeit Pollenta äße; die grösten Leckermäuler begnügen sich ein wenig frischen Butter darüber zu giessen, oder fein zerschnittene Zitronenschalen darein zu mischen, ehe man sie umrührt.

Um die Necci zu machen, bereitet man einen klaren Teig von süssem Mehl und kaltem Wasser, und läßt ihn zwischen zwey am Feuer heißgemachten Steinen backen, nachdem man diese zuvor mit gedörrten Kastanienblättern, welche ins Wasser getaucht wurden, belegt hatte. Die Necci sind eine Gattung Waffelkuchen, und ein Waffelkucheneisen würde ihr Backen geschwinder und besser ver-

richten. Wenn der Teig der Necci in kleinen Kuchen im Ofen gebacken worden, so nennt man diese Pattoni; endlich wird jene Gattung Kuchen von diesem nemlichen Mehl, die mit Oehl angemacht und im Ofen in metallenen Gefässen gebacken worden, Torten genannt.

Nur allein in Toskana ist der Reiche auf die Speisen der Armen lüstern und ißt sie als Leckerbissen; die Pollenta, Necci und Pattoni werden in einigen Läden zu Lucca, Pescia und Pistoja verkauft. Man ladet sich gegenseitig zu diesen Speisen ein und schikt sie als Geschenke nach Florenz und Livorno, wo das süsse Mehl wenig bekannt ist. *)

## §. VI. Zustand der Gebürgsbewohner.

Man erkennt an der Gestalt der Gebürgsbewohner sehr leicht, daß die Nahrungsmittel, die wir so eben beschrieben, nicht minder gesund als angenehm seyen. Ich weiß, daß ihr thätiges Leben viel zur Erhaltung ihrer Gesundheit beyträgt, allein die Schönheit ihrer Züge rührt gewiß auch großentheils von ihrer Nahrung her. Das

*) Meines Wissens werden in Deutschland blos im Zillerkreiß in Untersteyermark Kastanienwälder angetroffen; in kleinerer zerstreuter Anzahl findet man diese Bäume hingegen im hügligen und gebürgigen Theile von ganz Untersteyermark, und dem südlichen Theile von Kärnthen; ihre Verwendung ist aber bey weitem kleiner als in Italien; denn sie werden entweder gesotten oder gebraten von Menschen konsumirt oder roh den Schweinen zur Mastung vorgeworfen. Daß man diese Bäume pfropfen, und so ihre Art veredeln und vergrößern könne, wissen die wenigsten, auch hab ich nirgends einen gepfropften oder okulirten Kastanienbaum angetroffen. Sie säen sich selbst aus und kommen in unserm Klima sehr leicht fort, und es ist wirklich unverantwortlich, daß man auf die Kultur dieses sehr nützlichen und geschwind wachsenden Baums nicht größere Sorgfalt verwendet. D. U.

Thal von Pontito und Schiappa, wovon ich bereits sprach, hat sich in Toskana einen hohen Ruhm durch das Prerogativ, lauter schöne Weiber zu haben, erworben. Gesunde Farbe und zarte Haut, regelmäßige und edle Gesichtszüge machen ihr unterscheidendes Kennzeichen aus, und da diese Weiber eine ihnen eigenthümliche Kleidung tragen, die in einem Rocke besteht, der an den Schultern festgemacht ist, so giebt ihnen dieses eine griechische Tournüre, oder vielmehr: sie sehen den Weibern der heutigen Mode ähnlich. Diese Kleidung trug viel bey, sie bemerklich zu machen; es gab keine Maskerade, wo man nicht Schiappinerinnen mit einem Stücke Scharlach um den Arm gesehen hätte. Die Damen der Stadt wollten glauben machen, daß man unter jeder Maske ein schönes Gesicht finden würde, welche ein Kleid anzöge, das bekannt für die Uniform der Schönheit galt.

Es ist zu verwundern, daß die Anmuth und die Reitze der Schiappinerinnen sich ohngeachtet der rohen Arbeiten, die ihnen in der Abwesenheit ihrer Väter, Brüder und Männer ganz allein obliegen, erhalten können. Die Männer gehen alle Jahr in die Maremmen von Toskana und den Kirchenstaat; *) eben so ungesunde als fruchtbare Provinzen, die nicht genug Einwohner haben, um ihren Ackerbau bestellen zu können, und wohin der Geiz und das Elend die Unglüklichen ruft, um wider das Fieber und den Tod zu kämpfen. Nur wenige von jenen, die den Sommer in den Maremmen zubringen, entrinnen ihren giftigen Ausdünstungen. Allein die Bergbewohner von Schiappa und dem benachbarten Theile der Apenninen sind vorsichtiger, und begeben sich nicht eher in die Maremmen, als bis die ersten Oktober-Regen die Luft gereiniget haben, und kommen im May wieder zurük; die langsamsten und geizigsten helfen noch die Erndte voll-

* Man nennt in Italien "Maremma" die am Ufer des Meers gelegenen Provinzen, die dessen Nachbarschaft ungesund macht. D. H.

bringen, die gegen die Mitte des Juny geschieht, und kehren dann in ihre Gebürge zurük, um dort während der Hitze des Sommers zu bleiben.

Obgleich das innere Aussehen der Flecken in den Apenninen sehr gegen die Ueberbleibsel ihres alten Wohlstandes absticht, so sind die Gebürgsbewohner doch keineswegs so arm als die Bewohner der Hügel; die meisten unter ihnen sind vielmehr Eigenthümer ihrer Wälder, und theilen mit keinem Herrn oder zahlen niemanden eine Abgabe. Jährlich bringen sie etwas Geld von ihren Arbeiten in der Maremma nach Haus, und verwenden es zur Verbesserung ihrer Besizungen, und befinden sich in einem Zustande wachsenden Wohlstandes, was man von den Hügelbewohnern nicht sagen kann.

## §. VII. Schafe.

Wahrscheinlich gewöhnten sich die Bergbewohner dadurch an in der Maremma zu überwintern, weil sie selbst ihre Schafe dahin führten. In Toskana werden nur auf solchem Boden Schafe gehalten, den man sonst zu nichts benutzen kann; ihr Fleisch wird sehr wenig geachtet und ist um drey Soldi wohlfeiler als Rindfleisch, obgleich es nicht schlecht ist; vielleicht würde es noch wohlfeiler seyn, wären die Schafe im Lande nicht so rar. Die Wolle, die vormals so viel zum Flor der florentinischen Republik beytrug, hat gegenwärtig nichts ausgezeichnetes mehr, und wird in Landfabriken, die sich auf grobe Zeuge beschränken, verwendet. Ohne Zweifel könnte man sie, wenn Sorgfalt hierauf verwendet würde, verbessern, allein niemand giebt sich damit ab: die Schafe sind in die Gebürge oder in die Wüsten der Maremma verwiesen, in den Händen nachläßiger Bauern, die kaum einen Unterschied in der Qualität derselben verstehen, und ganz und gar unfähig sind etwas zu vervollkommnen.

Es ist unmöglich, die Schafe auf irgend ein Feld, welches auf italienische Art kultivirt wird, und mit Reben, Maulbeer=

Maulbeer= Oliven= und Fruchtbäumen bepflanzt ist, weiden zu lassen; und die Bauern, da sie gezwungen waren, all ihr Vieh immer im Stalle eingesperrt zu halten, erfuhren, daß die Kühe dieses eingeschlossene Leben leichter als die Schafe ertrügen und größern Vortheil verschafften.

Da man die Schafe zweymal im Jahre scheret, im May nemlich und Oktober, so wiegt ihre jedesmalige Schur nur zwey oder dritthalb Pfund von zwölf Unzen. Der gewöhnliche Preiß der Wolle war vor zehn Jahren zwölf bis fünfzehn Soldi das Pfund, allein sie stieg jüngst auf siebzehn bis zwanzig Soldi. Es würde humaner und wahrscheinlich auch vortheilhafter seyn, wenn die Schafe nur einmal im Jahre geschoren würden; indeß wird die zweyte Wolle vom Oktober, ohngeachtet sie viel kürzer ist, von den Hutmachern sehr gesucht, und beynahe um den nemlichen Preiß als die erste verkauft.

Die Schäfer lassen ihre Schafe im November oder December bedecken, um im April oder May, wenn das Futter in größter Menge ist, Lämmer zu erhalten; jene aber, die dieselben im Winter hinlänglich füttern können, sehen, daß ihre Lämmer zu Anfang des Jahrs kommen. Ausser, daß sie diese besser verkaufen, giebt ihnen das Mutterschaf längere Zeit Milch. Sehr gut gefütterte Schafe tragen zweymal im Jahre, im Frühling und Herbst; man melkt sie noch einige Monate, nachdem ihre Lämmer verkauft geworden, denn sie geben gewöhnlich bis in die Hälfte oder zu Ende July Milch. Der Käs wird nur in sofern in Toskana geachtet, als man glaubt, daß er von Schafmilch gemacht seye, und man sezt ihn in Mißkredit, wenn man sagt, daß Ziegen= oder Kühmilch dazu genommen worden; auch wollen es die Italiener nicht glauben, daß der Holländer oder Schweizer Käs, den sie sehr schätzen, aus Kuhmilch gemacht werde. Ich weiß nicht, ob es die Milch der Schafe oder übel verstandene Handgriffe verursachen, daß die toskanischen Käse einen üblen Geruch und ranzigen Geschmak haben, an

den sich ein Fremder nur sehr schwer gewöhnt. Uebrigens ißt man nur sehr wenigen guten Käs in Toskana; der gemeinste und wohlfeilste ist der von Cagliari; er ist weiß, ohne Fett und Gluten und ausserordentlich gesalzen. Für den Armen ist er eine nur geringe Hülfe, denn ohngeachtet seiner schlechten Qualität kostet das Pfund doch zehn bis zwölf Soldi. Was die Käse betrift, die im Lande gemacht werden, so rechnet man, daß ein Schaf ohngefähr fünf Pfund jährlich geben müsse, welches zu fünfzehn Soldi verkauft wird. Von den Molken, die beym Käsmachen übrig bleiben, wird sehr guter Zieger, der den besten Alpenkäsen gleicht, gemacht. Weder von Schaf- noch von andrer Milch kann sonst ein Nuzen gezogen werden, ausser man wäre in der Nachbarschaft einer großen Stadt.

Rechnet man all die verschiedenen Produkte der Schafe, ihre Lämmer, Wolle und Käs zusammen, so schäzen die Schäfer, daß ein Stük einen Thaler oder sieben florentiner Lire reinen Nuzen jährlich abwerfen müsse. Sie können um so genauer und leichter dies berechnen, da sie die Schafe nicht auf ihren eigenen Feldern weiden, sondern die Weide Fremden, auf deren Boden sie solche treiben, bezahlen. Gewöhnlich bleiben sie den ganzen Winter in der Maremma, einem völlig wüsten Lande, wo die Weide ihnen nur selten mehr als zwey Soldi für das Stük kostet. Gegen die Mitte des May kommen sie zurük und verbergen sich in ihre Gebürge, wo das Gras sich unter dem Schatten der Kastanien frisch, aber kurz erhält. Die ersten Maronen, die im Oktober reifen, erinnern sie wieder in die Maremma zu gehn; denn sonst würden die Schafe ihnen diese alle auffressen. Einige Heerden verweilen bey ihrer Abreise auf den Hügeln; man läßt sie zwischen den Olivenbäumen, damit die Oliven, wenn das Gras untenher hart an der Erde weggebissen worden, leichter können gefunden werden. Doch muß man sie in dieser Zeit äusserst sorgsam hüten, damit sie nicht die jungen Oliven-

bäume ergreifen; denn ihr Zahn ist dergestalt giftig, daß wenn sie einen jungen Baum angefressen haben, er entweder verdorrt oder wenigstens sehr lange Zeit kränkelt. Noch mehrern Schaden aber verursachen sie, wenn sie in einen Weingarten kommen, deren Schoße mehr nach ihrem Geschmacke sind.

Es giebt indessen doch Provinzen in Toskana, die bey kleinerer Bevölkerung, die Schafe das ganze Jahr im Stalle eingesperrt behalten, um sie auf unfruchtbarem Boden weiden zu lassen. Während dem Winter, Frühling und Herbst läßt man sie nach und nach die Brach- und Stoppelfelder abweiden. Im Sommer, wenn alle andern Weiden von der Dürre ausgebrannt sind, schikt man sie auf morastige Gemeinweiden, deren es in verschiedenen Theilen des Landes eine große Anzahl giebt, wo sie sehr oft erkranken und umkommen.

In keiner toskanischen Provinz gehören die Schafe zum Ackerbausystem; nirgends säet man ein künstliches Futter für sie, nirgends bestimmt man gute Wiesen zu ihrer Weide; nirgends wird der Hurdenschlag benuzt. Man hält sie nur in der Nähe von Wüsten, und um einige Graspläze zu benuzen, wovon man sonst keinen Vortheil zu ziehen weiß. Doch vermehren sie die Menge des Düngers beträchtlich, weil sie alle Nacht in den Stall eingesperrt werden. Zwar bedürfen sie auch im Stalle etwas Futter und Streu, und man rechnet, daß dreyßig Schafe über Nacht so viel brauchen als zwey verschnittene Kühe; müßte man sie aber Tag und Nacht ernähren, so würden sie mehr brauchen.

Wären wir von der Art, wie die Schafe in Toskana zur Zeit des Flors der Wollen-Manufakturen behandelt wurden, mehr unterrichtet, wir würden ohne Zweifel größern Vortheil hievon ziehen. Zur Zeit des Florentiner Geschichtschreibers Giovanni Villani, um das Jahr 1350, fabricirte man zu Florenz jährlich siebzig bis achtzigtausend Stücke Tuch, die zusammen eine Million und

zweymal hunderttausend Goldgulden werth waren; mehr als vierzehn Millionen Livres tournois. Dreyßigtausend Arbeiter lebten in der Stadt von diesem einzigen Gewerbe, ohne die Kaufleute und Vorsteher dieser Manufakturen zu rechnen; indessen war "die Wollenkunst" nur eines der ein und zwanzig Gewerbe, die eine politische Zunft in dieser Republik bildeten. Es ist nicht wahrscheinlich, daß, wenn man gegenwärtig alle vereinigte, man dreyßigtausend Handwerker in dieser Stadt träfe, dafür aber zählt man mehr als fünfzehntausend Bettler. *)

## §. VIII. Urbarmachungen im Gebürge.

Auf ausgehauten und sehr sonnigen Stellen im Gebürge, so wie rings um die Dörfer haben die Bauern nach dem, auf den Hügeln befolgten, Systeme den Boden urbar gemacht, und statt der Kastanien, Weinreben, Oehl- und Maulbeerbäume gepflanzt, unter welchen sie Getreid und Zwergbohnen abwechslend säen; doch ist diese Kultur nicht sehr vortheilhaft, weil der Hagel die Berge verwüstet und jeder Bauer erwarten muß, einmal in drey Jahren davon getroffen zu werden. Die Zwergbohnen gedeihen sehr wohl in einem Boden, den man bewässern kann, wie dies häufig in den Apenninen geschieht, wo Wasserquellen sehr gemein sind; an andern Orten leiden sie sehr von der Dürre. Das Getreid oder der Roggen giebt, wie man mir versicherte, sechsfältigen Saamen und öfters mehr; der Weinstok giebt schlechte Trauben und einen grünen unangenehmen Wein; das Oehl, das an und für sich nicht schlecht wäre, wird es durch die Nachläßigkeit der Bauern, die bis zum July mit dem Pressen ihrer Oliven warten, und in der Hofnung, ein wenig mehr Oehl zu erhalten, es jederzeit ranzig werden lassen.

## §. IX. Wälder.

Indeß die besten Lagen zu gut für die Kastanien-

*) Siehe Giovanni Villani, Historie. Libr. XI. Cap. 93.

bäume scheinen, und ihnen durch Urbarmachungen entrissen werden, sind die schlechten oft blos der Natur überlassen, und mit weniger nüzlichen Bäumen bedekt. Ohngeachtet der Aufmunterungen und Geld-Prämien, die der Großherzog Leopold allen jenen, die Kastanienbäume pflanzen würden, versprach, fehlt dennoch viel, daß diese Bäume alle Höhen bedekten, die für sie passend wären; doch ist es wahrscheinlich, daß die Höhe und das Klima des Zentrums der Apenninen für sie zu kalt wären. Auf diesen hohen Bergen sieht man nur sparsam die Tanne, die die schweizerischen Alpen bedekt; allein die gemeine, so wie die Zirbelfichte vertreten ihre Stelle; die leztere, deren Früchte sehr geschmakvoll und gesucht sind, kann nach dem hohen Preiß, in welchem ihre Früchte stehen, nirgends sehr gemein seyn; allein die gemeine Fichte, die ihr stark ähnlich und nur durch die Kleinheit ihrer Kerne von der leztern verschieden ist, bildet im Zentrum der Apenninen prächtige Wälder und liefert das schönste Bauholz, wovon man aber aus Mangel guter Wege beynahe keinen Nuzen zieht.

In einem weniger rauhen Klima sind die Berge, welche die menschliche Betriebsamkeit nicht mit Kastanienbäumen bekleidet hat, mit Wäldern von verschiedenen Gattungen Eichen bedekt. Die Roth- und Steineiche, so wie der Korkbaum sind mit der gemeinen Eiche vermischt. Nicht allein die Wälder der Apenninen, sondern auch die der Berge und Hügel im Siennesischen, Volterranischen und in der Maremma bestehen aus diesen Bäumen. Ihre Eicheln geben den Schweinen, die man in großer Anzahl in diese Wälder treibt, und sie darin vollkommen sich selbst überläßt, hinlängliche Nahrung. * In mehr bevölkerten

*) Die Anzahl der Schweine, die die Wälder der Maremma, des Siennesischen, und Volterranischen enthalten, ist ausserordentlich; das freye Leben, das diese Thiere hierin führen, ist ihrer Gesundheit sehr zuträglich, und verleiht dem Geschmake ihres Fleisches eine vorzügliche Güte. Indeß ist das

Provinzen sammelt man die Eicheln mit vieler Sorgfalt, um sie auf dem Markte zu verkaufen.

## §. X. Früchte.

Die Früchte der Hügel reifen nur unvollkommen auf den Bergen und erhalten nie den vorzüglichen Geschmak, der ihnen auf den Hügeln eigenthümlich ist; allein dafür haben die Berge Früchte, die nur auf ihnen wachsen. Ausser der Erdbeere und der Bärentraube, die auf einigen Orten den ganzen Rasen beynahe bilden, trift man in dem Gebüsche im Ueberfluße Himbeeren, und Johannesbeeren mit und ohne Dornen; Stauden, die den Bewohnern der Ebene unbekannt sind, und deren Früchte nur von einigen Kaffeesiedern gekannt werden, welche sie zum Gefrornen verwenden, daher sie auch nie auf dem Markte gesehen werden. Da diese heilsamen Früchte in einem sehr heissen Lande ihrer Fäulnißwidrigen Eigenschaft wegen vorzüglich nüzlich sind, so hatte ich mir nicht sobald eine Landwirthschaft im Toskanischen gekauft, als ich besorgt war, mir diese Früchte zu verschaffen. In den lezten zwey Jahren hab ich sie mit so vieler Leichtigkeit vermehrt, als ich es immer nur im Klima von Genf thun konnte, und hatte unter anderm sehr reichliche Erndten von Himbeeren, die besser waren und früher reiften als jene, die wild auf den Bergen wuchsen. Die nemlichen Vortheile erhielt ich, als ich Erdbeeren pflanzte, zum großen Erstaunen von Pescia, die, vom Vater auf den Sohn gewohnt, sich hierin blos auf die Natur zu verlassen, nicht einmal wußten, daß man sie verbessern könne. Noch mangelte mir eine rothe Frucht, eine der vorzüglichsten, weil sie in der Mitte der brennendsten Hitze reift; ich meine die schwarze Maulbeere. Mit jedermann sprach ich hierüber, überall begehrte ich sie, ich prieß ihre Güte und ihren Nuzen; allein niemand kannte sie. Ich wandte

Schweinfleisch, weil es auf allen Märkten überflüßig zu haben ist, wohlfeiler als jedes andre. D. H.

mich an einige Mitglieder der Ackerbaugesellschaft zu Florenz, die aus Verlangen, diese Frucht ihrem Vaterlande zu verschaffen, mir den Auftrag gaben, mich zu erkundigen, was es kosten würde, Sezlinge von diesen Bäumen kommen zu lassen. Ich erhielt wirklich zwey Bäume von Genf, die ich für mich behielt, in meinen Garten sezte, und allen, die mich zu besuchen kamen, als eine Seltenheit zeigte; unter anderm ließ ich sie auch einem meiner Freunde, einem Geistlichen aus dem Gebürge, sehen. — „Ey, das sind ja schwarze Maulbeerbäume!" antwortete er mir, "nichts ist gemeiner, als diese Frucht bey „uns; man pflanzt für die Seidenwürmer keine andern in „unsern Bergen als diese, weil sie besser als die weissen „der Kälte widerstehen." — „Und essen sie die Frucht?"— „Nein! die Kinder, die von allem essen, essen auch diese, „allein niemand bekümmert sich um sie." Ich machte sogleich Anstalten, eine Reise mit ihm ins Gebürg vorzunehmen, und mich zu überzeugen, ob es wohl die nemlichen seyen, und gab auf meiner Durchreise überall Befehl, mir die Frucht dieser Bäume, so wie sie reif seyn würde, zu bringen. Ich fand die Früchte sehr schön, süß, geschmakvoll und in jeder Hinsicht den unsern ähnlich, obgleich die Nachläßigkeit der Italiener und der Mangel an Verbindung zwischen einer Provinz und der andern sie völlig den Apenninen, als eine blos für Schweine verwendbare Frucht überläßt.

## §. XI. Am Eingang der Gebürge gelegene Fabriken.

### Papiermühlen.

Ich würde von den toskanischen Bergen und vorzüglich jenen, die an Pescia gränzen, nur eine unvollkommene Idee gegeben zu haben glauben, wenn ich der Fabriken, die ihre Eingänge einnehmen, und von den hinauskommenden Bächen bewegt werden, nicht mit einigen Worten erwähnte. Ueberdies sind so mancherley Verhältnisse zwi-

schen dem Ackerbau und den Manufakturen; jene beyden Ernährerinnen des Menschen geben sich so oft die Hände, und sind eine der andern zum Fortschreiten der National-Glükseligkeit so nöthig, daß ich nicht glaube, von meinem Plan abzuweichen, wenn ich einen Augenblik bey den toskanischen Werkstätten verweile.

Der Grund jenes Thales, welches sich von Pontito bis Pescia ausbreitet, dessen Felder-Reichthum ich bereits beschrieben habe, ist von einer beträchtlichen Anzahl von Fabriken, die der Pescia-Bach in Bewegung sezt, eingenommen. Außer einigen Schmidten und Sägmühlen bemerkt man hier vor allen zwanzig Papiermühlen und drey Radwerke zum Abspinnen der Seide.

Die Anzahl der Papiermühlen und die Ausdehnung ihrer Arbeiten müssen ohne Zweifel ein Gegenstand des Erstaunens seyn; wirklich beträgt die Summe ihrer Erzeugnisse in der Provinz von Pescia jährlich fünftausend Riß Papier, jedes zu zwanzig Buch gerechnet; diese Riße müssen jedes wenigstens zwey Zentner toskanisches Gewicht haben, und werden nicht unter hundert und fünf oder hundert zehn Lire verkauft: der jährliche Ertrag dieses Zweiges von Manufaktur übersteigt demnach achtzigtausend toskanische Thaler. Sein Gewicht steigt beynahe auf eine Million Pfund, und die Hadern, aus denen es erzeugt wird, wogen, ehe sie im Stampf verarbeitet wurden, worin sie mehr als ein Drittel ihres Gewichts verlieren, anderthalb Millionen Pfunde.

Die Papiermühlen von Pescia sind ohngefähr der vierte Theil jener von ganz Toskana; die andern sind im Thal von Nelsa, zu Pistoja, Sienna, Mugello und im Staat von Lucca gelegen. Allein wozu sollen jährlich zwanzigtausend Riße oder vier Millionen Pfund Papier? Toskana, obgleich es Gelehrte, Buchhändler und vorzüglich Advokaten und Schreiber hat, die eine reichliche Konsumtion desselben machen, ist bey weitem nicht hinreichend, der Produktion einer so beträchtlichen Manufaktur Genüge zu lei-

sten; allein es hat glüklicherweise Livorno, einen immer offnen Hafen, durch welchen es mit einem minder betriebsamen Volk in Verkehr steht, dem es die Früchte seiner Arbeiten zuführt. Alles Papier, welches Toskana ausführt, kömmt nach Lissabon, und sein Preis ist mäßig genug, die Konkurrenz von Holland und England nicht fürchten zu dürfen.

Man wird nicht minder neugierig, zu erfahren, woher so viele Lumpen und Hadern kommen, welche die Papiermühlen verarbeiten, als wohin das Papier komme, welches sie erzeugen? Allein ich konnte mir in dieser Hinsicht nicht genugsame Auskunft verschaffen. Zwar durchlaufen Lumpensammler Stadt und Land, um alle Lumpen, deren die Haushaltungen los seyn wollen, zu sammeln; zahlreiche Ballen dieser unsaubern Waare kommen täglich aus dem Kirchenstaat und vom Königreich Neapel zu Florenz an, doch könnte man immer noch zweifeln, ob ganz Italien jährlich genugsame Lumpen hervorbringe, um dem Bedarf seiner Papiermühlen Genüge zu thun, und man muß fürchten, daß sie nicht die Häfen der Levante in Kontribution setzen, und daß die Keime der Pest und des Aussatzes nicht einmal in einem jener unreinen Ballen verborgen seyen, die man den Arbeitern zum Auseinanderklauben giebt, ehe sie gewaschen werden.

Wenige Manufakturen tragen so wenig zum wirklichen National-Glük bey, als jene des Papiers, weil sie weder das Erzeugniß eines rohen Stoffes ermuntert, noch den Künsten oder dem Ackerbau zur Stütze dient. So rar auch immer die Lumpen werden mögen, so wird man doch nicht Ein Feld mehr Flachs oder Hanf säen, oder Eine Elle mehr Leinwand weben, um Lumpen daraus zu bekommen. Zudem verschaft dieses Gewerbe außer den Fabrikanten, die es unmittelbar im Dienst hat, niemanden Brod als den Herumträgern und Maulthiertreibern, die ihm dienen; indeß ist es doch in lezter Hinsicht dem Lande dienlich, indem es die Bauern und vorzüglich die Gebürgs-

bewohner, die in der Nähe dieser Fabriken wohnen, aufmuntert, mehr Lastthiere zu halten, als das unumgängliche Bedürfniß ihrer Meyerey erheischte; der Acker wird hiedurch besser kultivirt, und die Menge des Düngers, worüber der Bauer zu disponiren hat, wird ansehnlich vermehrt. Allein eine Papiermühle würde die National-Industrie ganz anders erwecken, und eine direkte Aufmunterung für den Ackerbau seyn, wenn man dahin käme, den Lumpen andre rohe vegetabilische Substanzen zu substituiren. Erfahrungen, die man neulich in England über das Stroh machte, geben Hofnung, daß man einst dahin gelangen könne.

Eine Papiermühle erfordert ein sehr ansehnliches Stamm-Kapital; die zu diesem Behuf im Thal von Pescia errichteten Gebäude sind sehr weitläufig, und haben starke Summen zu ihrer Erbauung gekostet; der Mechanism der Hämmer und Räder, das Dach und Hängwerk erforderten viel Bauholz, die gegrabenen Kanäle zur Wasserführung waren sehr kostspielig, der Maurer, Zimmermann, Steinhauer, Kanalgraber wurden ernährt und aufgemuntert; so beträchtliche Kapitale können nicht unter die Klasse der nothwendigsten Handwerker vertheilt werden, ohne daß sie nicht auch dem Landmann unmittelbar nüzten, der alle diese Gewerbe selbst ausübt.

Was die Papiermacher selbst betrift, so ist ihre Anzahl zum Verhältniß ihres Produkts sehr gering, und es scheint nicht, daß alle im Thal von Pescia sich befindlichen Arbeiter, Männer sowohl als Weiber, auf zweyhundert sich belaufen, da das nemliche Kapital, welches diesen ihren Unterhalt verschaft, mehr als dreymal so viele Seidenarbeiter in Bewegung gesezt hätte.

## §. XII. Von der Seidenmanufaktur.

Die Seidenmanufaktur verdiente in Toskana in jeder Hinsicht den Vorzug vor andern; sie war lange Zeit die Schwester und Wetteiferinn des Ackerbaues, dem sie im-

nigst verbunden ist; sie ermunterte ihn, unterstüzte ihn in Zeiten der Noth, und verschaft in Zeiten der Muße, welche die Feldarbeit übrig läßt, den Weibern und Töchtern der Bauern eine nüzliche Beschäftigung; daher kann man nur mit beklommenem Herzen ihren langen Verfall und nahen Sturz betrachten.

So stark ist die unumschränkte Herrschaft der Weiber und die hartnäckige Verblendung der Mode, daß man sich nicht schmeicheln darf, daß der vereinte Zuruf der Freunde Frankreichs, Italiens und Spaniens die Lieblingsleidenschaft für die Baumwollenzeuge, selbst in ihren eigenen Ländern, werde unterdrücken können! Es wird so weit kommen, bis alle Werkstätten geschlossen seyn, und die Künstler ihren alten Gewohnheiten entsagt haben werden, um neue zu lernen; dann werden die Pächter statt ihrer Maulbeeren vortheilhaftere Bäume setzen, und es wird eben so unpolitisch seyn, die Seidenmanufaktur wieder herzustellen, als es unpolitisch ist, sie zu zerstören!

Die Erzeugung der Baumwolle ist und wird dem größten Theil von Europa immer fremd bleiben; der große Verbrauch, den wir davon machen, belebt bloß die Landwirthschaft von Indien. Möge sich der Kosmopolit ja nicht zu voreilig hierüber freuen, denn das Gute, daß wir die Kultur des Baumwollenstrauches ermuntern, wird bey weitem durch das Uebel überwogen, daß wir unsern Ehrgeiz, unsere Kriege und unsern Monopolsgeist in jene Länder übertragen! Der Maulbeerbaum ist hingegen bey uns einheimisch, steht in unsern Feldern, und hat als Erbschaft vom Vater auf den Sohn, oder als Eigenthum des Verkäufers dem Käufer überliefert, einen reellen Werth; seine Blätter können ihren Nutzen und Preis nicht verlieren, ohne daß der Bauer nicht sein Eigenthum, und die Nation einen Zweig von Reichthümern verliert, der jenem gleich ist, was vor zwanzig Jahren alle Maulbeerbäume werth waren, die sie besizt.

Im gegenwärtigen Augenblik schadet die Seidenma-

nufaktur der toskanischen Landwirthschaft vielleicht so viel, als sie ihr nüzt. Wir haben in der ersten Abtheilung dieses Werkes gesehen, daß die Erziehung der Seidenwürmer sehr mißlich und schlecht belohnt seye, so daß, wenn alles genau berechnet wird, der Bauer mehr Verlust als Gewinn hiebey habe, und daß bey dem gegenwärtigen Zustand dieser Fabriken der Absaz der Kokon's, welche das Land erzeugt, ein dem Bauer vorgewiesener schädlicher Reiz seye, der ihn verführt, in eine schadenbringende Lotterie zu spielen, um durch die gewisse Aufopferung seiner Arbeiten und seiner Auslagen die Möglichkeit zu erkaufen, etwas zu gewinnen, das ihn doch nicht hinlänglich entschädiget. Sonst war der Preis freylich ganz anders, als verhältnißmäßig zum Werth der Arbeit die Kokons viermal mehr galten. Wir haben bis jezt die gegenwärtigen Hindernisse der Seidenfabriken gesehen, laßt uns nun auch die Vortheile betrachten, die ihnen noch übrig bleiben. — Was ich hierüber sagen werde, läßt sich eben so gut auf alle südlichen Provinzen Frankreichs anwenden.

Der Bauer fand sonst in dem Seidenpuppenhändler einen Mann, der immer bereit war, ihm vorzuschiessen oder sonst in betrübten Umständen zu helfen; diesen Vortheil hat er verlohren, aber immer bleibt ihm noch der, etwas von der Erndte zu verkaufen zu haben, womit er die Kosten derselben leichter bestreiten kann.

Doch nicht blos die Produktion der Seide, sondern auch alle Arbeiten, die in der Folge mit ihr vorgenommen werden, interessiren den Bauer; keine ist ihm fremd; wirklich werden auch alle Arbeiten, die mit der Seide vorgenommen werden, ehe sie den Färbern übergeben wird, blos von Landleuten, vorzüglich aber von Gebürgsbewohnern bey ungünstiger Witterung oder müßigen Stunden verrichtet.

Die erste dieser Arbeiten ist das Ziehen der Seide aus den Kesseln, deren vier und zwanzig zu Pescia sind. Drey Weiber arbeiten bey einem jeden derselben, die gewöhnlich

Bäuerinnen aus dem Luckesischen Gebürg sind; daher man auch Sorge trägt, daß die Kesselarbeit im Oktober beendigt sey, damit sie zur Zeit der Kastanieneinsammlung zu ihren Feldarbeiten rükkehren können.

Aus diesen Kesseln kommt ausser vier tausend Zentnern Seide beynahe doppelt so viel Wirrseide, die in zwey verschiedene Sorten getheilt wird. Alle diese Wirrseide muß ausgelesen, kartätscht und im Land gesponnen werden, wodurch sie die Hälfte ihres Gewichts verliehrt und dann meistens im Thal von Pescia selbst zu Floretbändern verarbeitet wird. Man wird sich eine Idee von der Wichtigkeit dergleichen Arbeiten für die Provinz machen können, wenn man bedenkt, daß jedes Pfund Wirrseide, eines ins andere gerechnet, zwey Tage zum Kartätschen, eben so viel zum Spinnen und eben so viel zum Weben in Bänder erfordere; und die Unterstüzung leichtlich berechnen, die diese Fabrik der Landwirthschaft gewährt, wenn man hört, daß mehr als die Hälfte dieser Arbeiten auf dem Land von Weibern, Töchtern, vorzüglich aber von Wittwen der Bauern und solchen, denen ein unglüklicher Zufall ihren Stand und die Hülfsmittel ihres Unterhalts geraubt hatte, verrichtet wird; allein man muß von der andern Seite bedauren, daß diese Hülfe so äusserst gering ist, indem die angestrengteste Arbeit der Weiber ihnen nicht mehr, selbst bey den gewinnvollsten Verrichtungen als dreyzehn Soldi täglich und nur zehn Soldi, wenn sie zu spinnen genöthigt sind, einbringt.

Jede Seidenmühle beschäftigt in ihrem Inneren beständig fünfzig Personen, Männer und Weiber, wovon die leztern in jenem Theil des Gebäudes, der zum Spinnen bestimmt ist, arbeiten, die erstern aber beym Räderwerk die Seide verdoppeln und zwirnen. Doch ehe man sie von einem Theil des Gebäudes zum andern übertragen kann, muß sie auf Spulen gehaspelt werden, die man auf Räder stellt. Diese Arbeit geschieht zweymal, gewöhnlich aber auf dem Land, wodurch sie eine ungeheure Menge

Hände beschäftigt. Rechnet man alle diese Arbeiten zusammen, die die Seide zu ihrer Zurichtung vor dem Kochen im einzigen Thal von Pescia erfordert, so kommen 458,000 Tagwerke heraus, wie ich dies bereits oben zu sagen Gelegenheit hatte.

„Ist es wirklich vortheilhaft," könnte man mich fragen, „daß der Bauer mit derley Beschäftigungen seine „Feldarbeiten vermischt? Verliert er nicht, um zwey so „wesentlich verschiedene Erwerbszweige zu umfassen, bey „einem sowohl als beym andern an Geschiklichkeit und „Fähigkeit? Werden die Weiber und Töchter um eines „Gewinnstes willen, der ihnen ganz zugehört, nicht das „Interesse der Haushaltung und die minder unmittelbar „einträglichen, hingegen wichtigeren Feldarbeiten vernachlässigen?" Ohne Zweifel sind alle nüzlichen Einrichtungen mit Unannehmlichkeiten verbunden, und es ist nicht zu läugnen, daß die Errichtung von Fabriken auf dem Land nicht mehrere zur Folge hätte; indeß muß man doch zum Vortheil jener von Pescia bemerken, daß sie, nachdem sie am Eingang der Apenninen liegen, ihre Arbeiten vorzüglich unter den Gebürgsbewohnern vertheilen, die der Winter gleichförmig zu einer gezwungenen Ruhe von mehreren Monaten verdammen würde, und welche, nachdem sie ihre Schaafe eine kurze Zeit zur Weide gehütet und ihre Kastanien eingesammelt, nichts mehr zu thun haben, was sie auf das Feld rufte.

Auch giebt es hie und da in den Bergen einige Glashütten, allein das Glas, welches hier erzeugt wird, ist grün und äusserst dünn, so daß es mit dem böhmischen zum Gebrauch des Luxus in keine Konkurrenz kommt, da man nicht einmal jene starken Flaschen, in denen die französischen Weine aufbewahrt werden, hievon machen kann. Die hier gemachten Flaschen enthalten noch einmal so viel; allein sie sind so dünn, daß man, ohne sie zu zerbrechen, keinen Stöpsel in sie hineinbringen kann. Um den Wein vor dem Zutritt der Luft zu bewahren, bedekt man seine

Oberfläche im Hals der Flasche mit einigen Tropfen Oehl, die ihn vor den äusseren Einflüssen schüzen, seine inneren Bewegungen aber nicht unterdrüken oder die gasförmigen Ausdünstungen, die er enthält, auszurotten hindern. Alle diese Flaschen sind in Stroh gewickelt, um sie vor Zufällen zu bewahren, denen sie ihre Zerbrechlichkeit aussezt.

Wenn wir den Profit nicht einzig und allein in den kommerziellen Verhältnissen einer Provinz zur andern betrachten, so muß sich unser ein mit angenehmen Gefühlen vermischtes Erstaunen bemächtigen, den Gebürgsbauern von seinen rohen Arbeiten zu feinen und delikaten übergehn zu sehen, um zum Vergnügen des Städters beyzutragen und die Gegenstände eines Luxus zu vervollkommnen, den er nicht kennt. Der Bewohner der Apenninen macht die Gläser, die die Zimmer der Grossen zieren und beleuchten, indessen seine Hütte dem Wind und Regen eben so gut als dem Licht offen steht; er macht Papier, welches von Schriftstellern soll beschrieben werden, die er nicht liest und spinnt Seide, womit sich die Schönen bekleiden, denen er sich nicht zu nahen getrauet; aber so wie der Schweizer Bauer von La Chaux de Fond mit dem städtischen Uhrmacher in einem Gewerbe rivalisirt, das die gröste Genauigkeit und Industrie erfordert, oder der Bergbewohner des Jura kostbare Steine schneidet und modelt, über welche er selbst erstaunt sie unter seinen Händen zu sehen, indeß das Tuch, worein er sich kleidet und das Geräth, das er in seiner Hauswirthschaft nöthig hat, für ihn von Handwerkern gemacht werden, deren Künste ihm völlig fremd sind.

## §. XIII. Wohlhabende Leute wohnen nicht auf dem Land.

Der Feldbau kann nur insofern mit Geschmak und Verstand betrieben werden, als die Eigenthümer Leute sind, deren Vermögen und Ehrgefühl sie nöthigt, sich zu unterrichten und über den Haufen gemeiner Bauern zu erheben.

Das Land muß Leute von dieser Art haben, denn nur diese sind im Stand, ofnen Sinn und Verstand mit der Ausübung der Landwirthschaft zu verbinden. Vor der Revolution bezeichnete man in Frankreich diese Klasse mit dem Namen von Landedelleuten; eine republikanische Regierung ist ihr Hochachtung schuldig, die man ihr sonst eben nicht erwies, denn sie ist mehr als jede andere bey der Aufrechthaltung der Freyheit interessirt. Uebrigens sind die Landedelleute in Frankreich nicht ausgerottet, sie änderten nur ihren Namen und das Land ist noch von wohlhabenden und unterrichteten Leuten vielleicht mehr als jemals bewohnt, die fähig sind, die Erfahrungen anderer zu benuzen und die ihrigen ihren Mitbürgern mitzutheilen. Allein in Italien rottete eine Reihe alter Revolutionen den Landadel zum grossen Nachtheil des Ackerbaues und vorzüglich jenes Zweiges desselben, der die Genüsse und Verzierungen des Landes zu vermehren lehrt, vollkommen aus.

Die wohlhabenden Leute einer jeden kleinen Provinz sind in ihrer Hauptstadt vereinigt, und obgleich ihr Vermögen fast bloß in Feldern besteht, so verzehren sie doch die Einkünfte derselben, ohne die kleinste Aufmerksamkeit für deren Kultur zu haben, oder auch nur einmal sie anzusehen zu gehen. Sie nehmen den Titel „Adliche" an, der für sie keinen andern Sinn als „Städter" hat. Die ansehnlichsten unter diesen Adlichen sind die Abkömmlinge alter Republikaner, Bürger dieser vormals freyen Städte. Wer immer seinen Stammbaum bis zu einem dieser Bürger hinauf erweisen kann, beweißt in der That seinen Adel. Allein alle können nicht diesen wahrhaft glorreichen Titel erweisen, und sind daher, vorzüglich aber die Provinzial-Edelleute gezwungen, sich mit einem Diplom zu begnügen, das sie sich für einige Thaler sogleich erkaufen, als sie sich reich genug dünken, den Kleinhandel aufzugeben, dem Einzigen, der ihrem Adel Abbruch thäte; oder sie verschaffen sich den Titel von „Rittern", indem sie mit fünftausend Thalern eine Komthurey im St. Stephans-

Orden

Orden stiften, die sie und ihre Nachkommen bis zum Erlöschen des männlichen Stammes selbst geniessen, und die dann erst an den Orden übergeht.

Da in den Flecken und Dörfern auch manchmal Handel getrieben wird, so giebt es auch hier einige reiche Leute; nachdem sie aber mit keiner Stadt verbunden sind, so dürfen sie keinen Anspruch auf den Adel machen, wollen aber doch, da sie sich einmal Vermögen gesammelt haben, nobel leben, das ist: ihre Kapitale in Grundstüke umsetzen, diese durch Bauren verwalten lassen und in ihrem Flecken blos dem Vergnügen leben, ihren Wohlstand auskramen und nichts thun. Das ganze Studium wohlhabender Leute vom höchsten Adel bis zum mindesten Bürger besteht darin: auszumitteln, daß ihre kleinen Einkünfte dem Bedürfniß des ganzen Jahrs und dem äusseren Schein von Größe, in den sie vor allen anderen ihren Ehrgeitz setzen, genüglich seyen. In dieser lezteren Hinsicht sparen sie an ihren Unterhaltungen, den täglichen Bedürfnissen und allen Gemächlichkeiten des Lebens, um desto mehr auf den Luxus verwenden zu können. Sie brauchten weniger Anstrengung, Talente und Sorgen, um sich durch eine ehrliche Betriebsamkeit zu bereichern, als sie verwenden, um nach ihrer Art ihre kleinen Einkünfte nicht zu geniessen, sondern damit zu brilliren. Da indessen die Verschwender von ihren Kapitalen zehren und jene, die für gescheidt und ökonomisch gelten, doch dieselben — die Felder nehmlich — nie verbessern, so neigt sich das Vermögen aller alten Häuser sehr zum Verfall. Die Landwirthschaft endlich konnte bis zur Zeit Leopold's nichts thun als die Güter der Eigenthümer erhalten, ohne sie zu vermehren und die Bauren von einem Tag zum andern ernähren, ohne sie jemals zu bereichern.

Dieser leztere Fürst zeigte dem Bauren dadurch, daß er die Erbpachtgüter in der Ebene vervielfältigte, die Möglichkeit zu einem Vermögen kommen zu können, und gab ihnen hiedurch zu gleicher Zeit Thätigkeit und Fleiß. In

zwanzig Jahren hat seit dieser Zeit der Ackerbau mehr Reichthümer in Toskana hervorgebracht, als der Handel nicht in hundert Jahren zu Wege zu bringen im Stand war; die Gestalt des Landes hat sich verwandelt und reiche Eigenthümer wohnen gegenwärtig in der Mitte ihrer Felder, die sie fruchtbar machen. Allein eine Periode von zwanzig Jahren, die hinlänglich war, ihr Vermögen und ihr bürgerliches Verhältniß zu ändern, konnte ihren innern Charakter doch noch nicht ändern; sie haben Thätigkeit, List und Habsucht erhalten, allein sie sind roh, unwissend und voll Vorurtheile geblieben und in jeder Hinsicht sehr von dem verschieden, was die Landedelleute in Frankreich waren oder die Gentlemen farmres in England noch sind. Vielleicht werden nach einigen Generationen ihre Kinder sich eine Ehre daraus machen, sich zu belehren, die Theorie des Ackerbaues, der sie bereichert, zu studiren ihre Erfahruugen dem Publikum mitzutheilen und jene, der literarischen Welt zu benutzen, in ihren Wohnungen das Nüzliche mit dem Schönen zu vereinigen, Gärten und Pflanzungen anzulegen, nicht wie gegenwärtig geschieht, blos um die Städte zu versorgen, sondern auch um ihre Wohnungen zu verzieren, ihre Lebensgenüsse zu vermehren und die zierlichste und nüzlichste aller Künste des Luxus in Ausübung zu bringen.

## §. XIV. Zier-Gärten.

Die Kunst, Gärten anzulegen, die an die Seite der Bildhauerkunst und Mahlerey gesezt zu werden verdient, und gleich diesen schönen Künsten Gemälde liefert, um zur Seele zu reden und die Natur verschönernd nachbildet, diese Kunst ist in Toskana ganz unbekannt. *) Eine Einfassung

*) Ohngeachtet der Nachlässigkeit und Sparsamkeit, die nur zu oft bey der Einrichtung der Landgüter sichtbar sind, ohngeachtet der zwey traurigen Zypressen, die an ihren Eingang als ihre einzige Zierde gepflanzt sind, ist doch das Werk der Natur, der Reitz der Lage und der Reichthum der Kultur

mit Mauren, die das Aug beschränkt und die Brust beengt, heißt hier ein Garten. Diese Einfassung ist so voll Orangerie-Gefässe, daß man nur mit Mühe etwas anders darin entdecken kann; indeß pflanzt der Gärtner zwischen diesen Geschirren oder auf den Bänken, die längs der Mauer angebracht sind, einige Blumen, deren sich blos der Cavaliere servente bedient, um täglich seiner Schönen von ihnen einen Straus zu überreichen; noch sind diese Gärten überdies nur in Städten. Die Weinreben und Olivenbäume stehen so nahe am Landhaus, daß man kaum auf einem schmalen Fußsteig zu selben gelangen kann. Nirgends sieht man symmetrisch geordnete Maronen einen Schatten irgend einer Art, *) ausser in der Nähe der Palläste jener Halb-Fürsten, die da glaubten, daß es ihrer Größe zukomme, einen nach alt-französischem Geschmak eingerichteten Garten zu haben und rings um ihre Villa immer grünende Bäume, Springbrunnen und Statuen ohne Auswahl und Geschmak verschwendeten. Was sollen auch die italienischen Nobili mit Promenaden, Hainen und Gär-

hinlänglich ihnen einen zauberischen Anmuth zu geben; und wenn mit diesen Vortheilen der Eigenthümer noch die Kunst versteht, die Ankommenden gehörig durch seine Felder zu führen, Spaziergänge in kleine, immer grüne Wäldchen, die zum Behuf des Jagens mit dem Garn gepflanzt werden, wie der Cavalier Forti zu Chiari, oder Herr Falconini zu Cerreto thut, anzustellen, so wird der Aufenthalt auf dem Land zum angenehmsten. Die Landhäuser der Luckeser sind in Hinsicht der Eleganz und des guten Geschmaks der Pflanzungen den toskanischen bey weitem überlegen.

d. H.

*) Die Toskaner haben um, mehr Ursache sich Vorwürfe zu machen die Gartenkunst vernachlässigt zu haben, da ihr Mitbürger, der Proposto Lastri, ihnen eine vortrefliche Uebersezung des herrlichen Gedichts des Abbé Delille über diese Kunst geliefert; eine Uebersezung, deren Verdienst vielleicht dem des Originals gleicht.

d. H.

ten anfangen? Sie gehen nicht auf das Land, ausser nach der Weinlese, um durch sechs Wochen Drosseln mit dem Nez oder den Leimruthen zu fangen: eine weichliche Beschäftigung, die mehr die Freßbegierde, als die Liebe zur Bewegung und Thätigkeit zum Grunde hat. Sie kommen in grosser Gesellschaft hinaus, ohne jemals die Schönen von ihren Kavalieren zu trennen, tanzen, spielen, liebeln und verschwenden oft in wenig Wochen, was sie auf die schmutzigste Weise während des ganzen Jahrs erspart hatten, wobey, das Land zu sehen, wohin sie gereist sind, und seine Reitze zu geniessen, ihr lezter Gedanke ist.

## §. XV. Klima von Toskana.

Kein Klima ist einladender, das ländliche Leben lieb zu gewinnen und es zu geniessen, als das toskanische. In einem heissen Lande ist es vorzüglich der Sommer, der gefürchtet wird; allein von allen Jahrszeiten ist vielleicht gerade diese die angenehmste in der Provinz von Pescia. Die Hitze ist hier niemals unausstehlich, nie länger oder stärker als im Sommer zu Genf. Da sie nach einem gemäsigten Winter und warmen Frühling kommt, so ist sie gerade hinlänglich, allen Früchten, womit die Felder prangen, den ausgesuchten Wohlgeschmak zu ertheilen und in den Gehägen die Granate und Myrte blühen zu machen. So wie die Sonne den Meridian überschritten, erhebt sich von Süden ein angenehmer Wind, der, ohne selbst kühl zu seyn, doch durch seine Bewegung die Luft erfrischt und bis zum Untergang der Sonne dauert. Von dem Augenblik, als er zu wehen beginnt, wird die Hitze wieder erträglich, so wie aber die Sonne völlig unter den Horizont verschwunden, hört der Südwind auf, und jener aus Norden nimmt seinen Plaz ein, der alle Nacht, ohne je die Heftigkeit oder Kälte unseres Nordwinds zu haben, die Frühlingstemperatur und die angenehmste Kühle wiederbringt. Es ist wahr, man leidet morgens von acht bis zwölf Uhr sehr von der Hitze, allein da man durch die

Kühle der Nacht und die Elasticität der Atmosphäre erfrischt geworden, wird man nicht so sehr davon belästiget, als man es von einer mindern, aber anhaltenden Hitze geworden seyn würde. Ueberdieß wird sie öfters noch von einfallender Kühle unterbrochen, die vier bis fünf Tage dauert, so wie sie überhaupt erst zu Ende Juny beginnt, und nach der Hälfte des Septembers sich wieder vermindert. Der übrige Theil des Jahrs ist ein beständiger Frühling; die Vegetation wird auf eine, höchstens zwey Wochen im tiefsten Winter unterbrochen, auch wird man weniger von diesem als den langen Regen belästigt, die oft im Frühling und Herbst fallen. So wie die Regen aufhören, heitert sich der Himmel auf, die Sonne scheint und erwärmt alles, und wäre man mitten im Jenner, so lacht das Feld, die Blumen entfalten sich, das Grün wird belebt, die Vögel singen und Wohlgerüche erfüllen die Luft. Dies sind Genüsse, die sich die Reichen im Ueberfluß verschaffen könnten, indeß sie nur an einer ermüdenden Ostentation, kindischen Beschäftigungen und langweiligen Unterhaltungen Geschmak finden.

## §. XVI. Die Landwirthschaft hat Italien nicht bereichert.

Das Leben und die Eigenschaft der Grundeigenthümer, so wie der Bauern vereinigen sich nicht mit den Bemerkungen Arthur Youngs über den Ursprung des italienischen Reichthums. Verwundert in allen Städten die Merkmale des Reichthums und Luxus zu sehen; die prächtigen Paläste, geldfressenden Equipagen, Gemälde, Musiken, Schauspiele verleiteten ihn zu glauben, da er nirgends Handel oder Fabriken wahrnahm, so ungeheure Ausgaben zu bestreiten, und er schrieb es auch in seiner Reise nach Italien, daß der Ackerbau allein dieses Land bereichert hätte, so wie er behauptete, daß der Wohlstand dieses Landes zum Beweise dienen könne, daß die Landwirthschaft dem Handel überlegen seye. Die vernünftigsten Schriftsteller, wenn

sie sich vor der Systemsucht nicht bewahren können, fallen manchmal auf Paradoxe und behaupten gefährliche Irrthümer. Ohne Zweifel ist die Landwirthschaft die festeste Stütze der Wohlhabenheit eines Staats: darf man aber dieserwegen dem Handel nicht auch Gerechtigkeit widerfahren lassen, und die Wohlthaten läugnen, die man von ihm erhält? Hätte Arthur Young die Geschichte Italiens besser gekannt; hätte er auch blos die Sitten seiner Einwohner besser studirt, so würde er sich überzeugt haben, daß alle jene Kapitale, die die Felder gegenwärtig fruchtbar erhalten, durch den Handel gewonnen wurden, und daß der Ackerbau nur diesen seinen Bestand verdanke. Wenn man einen so scharfsinnigen und verehrungswürdigen Schriftsteller zurechtweist, so ist man verbunden seine Behauptungen zu erweisen.

Die Städte von Italien machten sich lange Zeit zuvor frey und regierten sich als Republiken, ehe das Land die Süßigkeiten der Freyheit schmecken konnte, das heißt: ehe Industrie, Thätigkeit und Talente hier erwachten; zu einer Zeit, wo das Land in Unwissenheit und Faulheit verdarb. In dem eilften und zwölften Jahrhundert war die Bevölkerung der Städte vierfach so groß als jezt; in den zwey nachfolgenden Jahrhunderten wuchs ihr Reichthum in dem nemlichen Verhältnisse; er wuchs durch die Betriebsamkeit der Städte, ihrer Fabriken und ihres Handels. Dieser Handel war ausgedehnt und blühend, und umfaßte die ganze damals bekannte Welt zu einer Zeit, wo das Land bis zu den Thoren jener Städte beynahe ein Eigenthum des Lehenadels war, der mit ihnen im beständigen Kriege lebte. Indeß wurden diese Adelichen sehr bald gezwungen der Uebermacht der Republiken zu weichen, man zwang sie Bürger derselben zu werden, und sich innerhalb ihrer Mauern festzusetzen. Nachdem sie die Städte lange durch ihre Händel beunruhigt, oder durch ihren Hochmuth beleidigt hatten, verloren sie sich durch häusliche Intriguen, wurden von Volksfaktionen unterdrückt

und verschwanden nach und nach. Die Schlösser und Dörfer des Landes, woraus sie kleine Fürstenthümer gemacht hatten, vergrößerten das Gebiet der Städte und eröffneten der Betriebsamkeit und dem Reichthume ihrer Bürger eine neue Laufbahn. Die durch den Handel aufgehäuften Kapitale floßen auf das Land zurük, und bedekten die Hügel mit Weinreben und Oliven, bildeten die Tannen in Kastanienwälder um, eröffneten kostspielige Straßen über den Rand von Abgründen, umfaßten die Bäche mit Dämmen, gruben Bewässerungskanäle, zapften Moräste ab und änderten auf diese Art das äußere Ansehen des Landes, so wie sich durch die Vermehrung seiner Produkte seine Bevölkerung gleichmäßig vermehrte. Wenn uns auch die Geschichtschreiber der florentinischen Republik nicht hinlänglich hierüber unterrichteten, *) wenn die Aufschriften einer jeden Brücke, jeder Straße, jedes Damms, wo man überall: Senatus Populusque Florentinus, Pistojensis, Lucensis, Senensis, Pisanus etc liest, uns nicht überzeugten, so dürften wir nur unsre Augen auf die zahlreichen auf der ganzen Oberfläche des Landes zerstreuten Ruinen werfen, die ohngeachtet der großen Bevölkerung doch hinlänglich wären, eine noch einmal so große Anzahl Einwohner zu fassen.

*) Ich habe in dieser kurzen historischen Auseinandersezung der italienischen Industrie den Leser durch beständige Citationen von Autoren, auf die ich mich stüzte, nicht ermüden wollen, um so mehr, da ich ihn auf Bücher hätte verweisen müssen, die mit dem Ackerbau gar nichts gemein haben, und die er wahrscheinlich nicht Lust haben wird zu durchblättern. Sollte einer aber neugierig genug seyn, so wird er völlige Genugthuung über diesen Gegenstand in Muratori's italienischen Alterthümern finden. Dieser gelehrte aber langweilige Geschichtschreiber wirft mit einer fehlerfreyen Kritik ein helles Licht über alles, was die Bevölkerung, den Reichthum, Handel und die Anstalten der italienischen Republik betrift. Siehe vor allen seine XXX. Abh. D. H.

So lang die italienischen Republiken ihre Freyheit aufrecht erhielten, giengen ohngeachtet ihrer Kriege und Revolutionen der Handel und Ackerbau gleichen Schritts einem immer steigenden Wohlstand entgegen; als aber die Reichthümer die Sitten endlich ganz verderbt und die Tyrannie festgegründet hatten, brachte die Pest allen Staatshülfsquellen den Todesstoß bey. Die Fabriken erloschen mit dem Wetteifer, der Handel erstikte in seiner Quelle; wie die Seuche das Land durchzog, legte sie die Bauern in das Grab, sie rottete die aufkeimende Generation aus, und erfüllte die Familienväter mit Entsetzen, ihre Kinder unterjocht und leidend zu sehen. Ganz Italien gieng zu Grund; vor allen erhielten jene Provinzen, deren prekaire Existenz nur von dem unerschrokenen Fleiß und der Freyheit der Einwohner abhieng, den ersten Stoß. Ein großer Theil des Toskanischen, der sich längs dem Meere, von den Gränzen des Genuesischen bis zum Kirchen-Staate fortzieht, und einen Theil von Lunigiana und dem Luckesischen enthält; das ganze Gebiet von Pisa und der gröste Theil des Siennesischen erhielt von der Natur den fruchtbarsten Boden und die ungesundeste Luft; indeß siegte die Freyheit doch zweymal über die Hindernisse, die ihr das Klima in den Weg legte. Zur Zeit des Bundes der Hetrurier lag der gröste Theil ihrer zwölf Städte in diesem Kantone: Populonia und Vetulonia, deren Ruinen man noch gegenwärtig sieht, waren in den giftigsten Orten der Maremma erbaut. Luna in der Lunigiana hat eine eben so ungünstige Lage, so wie Volterra und Pisa, deren Atmosphäre aber doch schon gesünder ist; indeß waren es damals bevölkerte, reiche und blühende Städte, die unter den Kaisern verschwanden. Im eilften und zwölften Jahrhundert erhoben sich Pisa und Volterra aus ihren Ruinen, und die erstere zählte wieder bis auf hundert fünfzigtausend, und die zweyte fünfzigtausend Bürger. Massa und Grossetto, in der Nachbarschaft von Populonia und Vetulonia, enthielten zur Zeit, als sie Republiken waren, fünf und zwanzig bis dreyßigtausend Einwohner; kaum zählt

man in ersterer noch drey bis vierhundert im Sommer, und zweytausend im Winter. Die Entvölkerung ward nach dem Sturze der Republiken auf dem Lande ungleich grösser; in jedem Dorf oder Distrikt fielen die Güter derjenigen, die ohne Erben starben, der Gemeinde heim; bald erbten auf diese Weise zwey bis drey Familien, die der allgemeinen Verheerung entgiengen, die Güter aller andern; auch diese Familien erloschen, und der ganze Distrikt fiel einer benachbarten Gemeinde unter dem Namen "Bandita" heim. Es giebt solche Dörfer in der Maremma, die sieben bis acht Bandite besizen, und nicht genug Einwohner haben, um nur den vierten Theil ihres eigenen Bezirks zu bearbeiten. In der Mitte dieser wüsten Gefilde stößt man nicht allein auf Dörfer, sondern oft auf Städte, die vormals sieben bis acht tausend Einwohner zählten, und gegenwärtig blos zum Unterstand für Wildschweine und Wölfe dienen. *) Zur nemlichen Zeit überschwemmte der Morast von Fucecchio, der durch die Anstrengungen menschlichen Fleisses nicht mehr zurükgehalten wurde, die Ebenen des Thals von Nievole bis zu den Thoren von Pescia. Der See von Chiana überschwemmte die Gegend von Arezzo bis Cortona; der See von Perugia vergiftete die Luft dieser vormals mächtigen Stadt und die Wälder des Thals von Elsa, des Sienneſischen, Kasentinischen und des Mugello entrissen dem Ackerbau wieder die Länder, die ihnen vormals genommen wurden. Die Natur schien sich verschworen zu haben, dem Menschen zu beweisen, daß die böseste aller Landplagen, jene, die alle andre verursacht, oder sie vermehrt, der Despotismus seye.

*) Ueber den gegenwärtigen Zustand der toskanischen Maremma sind die Reisen des Targioni Tozzetti. Vol. III. p. 120. nachzuschlagen. Was die Geschichte und Enthüllung der Ursachen ihres Ruins betrift, so kann man den Geschichtschreiber des Hauses Medicis lesen, dessen Philosophie sie gründlich erschöpfte, dessen Politik und Mäßigung sie aber zur Hälfte verhüllte. D. H.

Nachdem kleine Tyrannen den grösten Theil der Städte von Toskana und des ganzen Italiens während kürzerer oder längerer Zeit unterdrükt hatten, ward das erstere in einen einzigen Staat unter die Herrschaft eines Mannes vereiniget. Alexander und nach ihm Kosmus I und Franz von Medicis befolgten die Lehren jener kleinen Herren, und ahmten ihr Betragen nach. Ferdinand I von Medicis war es, der seinen Nachfolger als König zu denken und zu handeln lehrte. Er hatte die Mittel nicht mehr, Toskana seinen alten Wohlstand, seine Betriebsamkeit und Thätigkeit wieder zu geben; allein er bestrebte sich, so wie die Fürsten, die ihm folgten, seinem völligen Ruin ein Ziel zu setzen, und das Fortschreiten seiner Verwüstung zu hemmen. Alle Anstrengungen des Hauses Medicis konnten die Maremma nicht retten, das Uebel war bereits zu groß. Sinnlose Geseze über den Kornhandel waren die Ursache, daß drey Viertel der Einwohner vor Hunger starben, und ist die Bevölkerung eines ungesunden Ortes einmal zerstört, so kann sie sich nimmer wieder erholen. Bessern Erfolg hatten die Bemühungen dieser Fürsten in der Ebene von Pisa, die unter Kosmus I noch wüst, heut zu Tag aber ein blühendes Aussehen gewinnt; in der morastigen Gegend von Chiana, die von einem religiösen Orden, den sie gestiftet hatten, ausgetroknet und aufgeschwemmt ward; endlich im ganzen übrigen Toskana, wo sie den Geist der Landwirthschaft wieder erwekten. Zwey Jahrhunderte nach Ferdinand stellte die Thätigkeit und Weisheit Peter Leopold's in dem ganzen, nördlich vom Arno gelegenen, Theil von Toskana den Ackerbau auf eben den Grad wieder her, wie er zur Zeit Kosmus des Vaters des Vaterlands oder Lorenz des Prächtigen war, und zwang die Maremma selbst wichtige Schritte zur Rückkehr zu ihrem alten Wohlstand zu machen.

Die öffentlichen Gebäude der Medicis und die Aufmunterungen, die sie den Landbewohnern schenkten, trugen bey weitem nicht so viel zum Aufblühen des Ackerbaues bey, als ihre Vorurtheile und ihre Politik. Sie wollten

einen Territorial-Adel erschaffen und affektirten Verachtung für den Handel und die Handelnden, die sie weit unter die Grundeigenthümer sezten. Durch Maßregeln also, wobey das Wohl des Volks gar nicht in Anschlag kam, und blos das Interesse ihrer Macht sie leitete, retteten sie, ohne darauf zu denken, den Staat, in welchem sie ihre Alleinherrschaft begründen wollten.

Als Kosmus I den Orden des heiligen Stephans stiftete, als seine Nachfolger diesen bereicherten und neue Adelstitel ausspendeten, neue Lehen schufen, dachten sie auf nichts anders als ihre Macht auf einen Körper zu stüzen, der das Mittel zwischen Fürst und Volk wäre, und den Glanz ihres Hofs durch prächtige Titel zu vermehren, womit sie ihre Diener schmükten. Ohne es zu wissen, luden sie alle ihre Kaufleute, deren Handel ohnedies gelähmt war, und nie sich wieder erhoben hätte, ein, alle ihre Kapitale auf den Ackerbau zu verwenden, statt sie in fremden Ländern anliegen zu lassen. Die Capponi, Pazzi, Strozzi, Corsini und alle andern edlen Florentiner, damals reiche Kaufleute, wünschten sich in Marchesen umwandelt zu sehen; sie kauften Güter und verwandten ihre ungeheuren Kapitale dazu, sie zu kultiviren; der nemliche Geist ergriff die Provinzen; es gab keine kleine Stadt, wo nicht fünfzig, sechszig, hundert Kleinhändler, Prokuratoren oder reiche Künstler das Kreuz nehmen wollten, und sich entschlossen, ihrem Gewerbe zu entsagen und durch Landgüter Komthureyen zu stiften, die ihnen einen ausgezeichneten Rang verschaften. Da alle Fürsten Italiens an Eitelkeit wetteiferten, so war die Wirkung dieser monarchischen Einrichtung überall die nemliche. Die Industrie der Städte, die nach und nach alle zu ihrer Erhaltung nöthigen Kapitale verlor, mußte für immer der Hofnung entsagen, sich je wieder zu erheben; allein jene des Landes, nüzlicher für den Staat, erhob sich aus ihren Ruinen und war allein hinlänglich, die nach dem Sturze der Republiken übrig gebliebenen Reichthümer zu erhalten.

## §. XVII. Die Landwirthschaft bringt selten neue Reichthümer hervor.

Vielleicht war eine solche Revolution im Charakter und den Gesetzen eines Volks nothwendig, damit sich der Ackerbau von den Stößen erheben konnte, die er erhalten hatte; allein nachdem diese Wirkung erzielt geworden, wurde der Vorzug, den die Regierungen Italiens den Produkten der Erde über den Fleiß der Städte gaben, diesen schädlich, weil das Land die Schätze, die der Handel und die Fabriken jährlich erwerben, denenselben wieder entreißt. Kein Handelsmann oder Künstler ist so klein, daß er sich nicht bestrebte eine Meyerey zu besitzen; statt also seinen Handel durch den erworbenen Gewinnst zu vergrößern, eilt er sein Erspartes in Realitäten umzusetzen, und Felder zu kaufen, oder jene, die er besizt, in größere Kultur zu setzen. Es sind nicht mehr die alten Eigenthümer, die Kapitale anwenden, um das Land zu verbessern; Aerzte sind's, Prokuratoren, reich gewordene Künstler und vor allen Kaufleute; diese sind's, die urbar machen, pflanzen und verbessern, indeß jener, der sein Landgut vom Vater ererbte, sich mit seinen jährlichen Renten begnügt, selbe ganz aufzehrt, nichts erspart und niemals darauf denkt, sie zu vermehren. Die Oekonomisten, die dem Ackerbaue einen so großen Vorzug vor den Manufakturen und dem Handel gaben, hatten Recht, wenn sie versicherten, daß ein gleiches Kapital, welches mit Fleiß und Einsicht in die Landwirthschaft gestekt würde, einen jährlichen größern Ertrag gäbe, als wenn es mit städtischer Industrie in Umlauf gesezt würde; allein sie sagten nicht, daß das erstere Produkt unter dem Namen eines jährlichen Einkommens auch wieder alle Jahr aufgezehrt werde, und das zweyte, das nur als Gewinn angesehen wird, auch nie ganz wieder verzehrt werde, sondern, daß jeder es sich zur Pflicht mache, einen Theil desselben aufzusparen; daß folglich die Landwirthschaft, die Reichthümer eines Staats zwar erhalte, die Industrie der Städte sie aber vermehre.

Dieser Unterschied ist nirgends so bemerklich als in Italien. Ohngeachtet des schlechten Zustandes des Handels bereichert sich doch jeder Kaufmann, indeß jeder Grundeigenthümer von seinen Renten lebt, ohne sie zu vermehren, und jeder Meyer am Ende des Jahrs sich so arm befindet, als er es am Anfange desselben war. Die Landwirthschaft erzeugt nur in sofern neue Kapitale, als die Bauern sich bereichern, und diese können sich nicht bereichern, als in sofern sie Eigenthümer und Arbeiter zugleich sind.

## Schluß.

Ich weiß nicht, bis zu welchem Grad diese kurze Auseinandersetzung der toskanischen Landwirthschaft meinem Vaterlande nüzlich werden kann; vielleicht sind unter den vielen Beobachtungen nur wenige, die in unserm Klima angewendet werden können, sollten es aber auch gar keine seyn, die uns nützlich werden könnten, so glaub ich doch noch nicht, etwas unnüzes gethan zu haben, wenn ich die lobenswürdige Neugierde der Landwirthe zu befriedigen im Stande war.

Möge dieses kleine Werk jenem Lande gleichfalls nüzlich seyn, das ich so lange Zeit bewohnte, und dessen Andenken mir so theuer ist! Möge es von der erlauchten Gesellschaft, welcher zuzugehören ich mir zur Ehre rechne, die so viel zum Wohlstand desselben beyträgt, gütig aufgenommen werden! — Vielleicht hat der Eifer, ihren Arbeiten mitzuwirken, Mißbräuche aufzudecken und zu rügen, mich ein zu hartes Urtheil über manche Gewohnheiten eines Volks fällen lassen, das ich liebe, und dem ich Dankbarkeit schuldig bin; doch wird es mich nicht reuen, seine Vorurtheile verwundet oder seine Gebräuche verworfen zu haben, wenn es einen Nutzen von meinen Beobachtungen schöpfen kann.

# Vergleichung der Münzen, Gewichte und Maaßen von Toskana mit denen von Wien.

## Münzen.

Die wirklichen und Rechnungs-Münzen siud folgende:

Der Zecchin. Goldmünze hat 13 Lire 6 Soldi 8 Den. = 4 Gulden 17 Kreuzer.

Der Florentiner Thaler. Rechnungsmünze hat 7 Lire = 2 Gulden $16\frac{1}{2}$ Kr.

Der Francescone. Silbermünze hat 6 Lire 13 Soldli 4 Den. = 2 Gulden $10\frac{3}{4}$ Kr.

Der Piaster von Livorno. Rechnungsmünze hat 5 Lire 15 Soldi = 1 Gulden $52\frac{1}{2}$ Kr.

Die Lira gilt zwanzig Sold, oder anderthalb Paoli, oder zwölf Crazie = $19\frac{1}{2}$ Kr.

Der Soldo hat 12 Denari oder drey Quattrini = bis auf einen unbedeutenden Bruchtheil 1 Kreuzer.

## Gewichte.

Das toskanische Pfund hat zwölf Unzen und wiegt 7066 holländische As = 19 Loth.

Die Unze hat 24 Denari und diese 24 Grani = $1\frac{35}{160}$ Loth.

## Getreidmaaße.

Die Somma enthält zwey Sacchi und wiegt mit gutem Weitzen 320 bis 330 Pfund = 190 Pfund oder 2 Metzen $5\frac{1}{3}$ Maßl.

Der Sacco hat 3 Stari oder Staji und wiegt 160 bis 165 Pfund = 95 Pf. oder $1\frac{1}{6}$ Metzen.

Der Staro oder Stajo wird in zwey halb Staji abgetheilt und wiegt 53 bis 55 Pfund = $31\frac{1}{2}$ bis $32\frac{2}{3}$ Pf. $6\frac{8}{18}$ Maßl.

Der Halb Staro hat zwey Quarre, die 26 bis 28 Pf. wiegen = $15\frac{1}{2}$ bis $16\frac{2}{3}$ Pfund.

Die Quarra ist der zwölfte Theil eines Saks und wiegt 13 bis 14 Pf. = $7\frac{2}{3}$ bis $8\frac{1}{3}$ Pfund.

## Flüssigkeits-Maaße.

Da jede Provinz in Toskana eigene Maaße für Oehl und Wein hatte, so verordnete der Großherzog Leopold, daß zum künftigen gemeinsamen Maßstab nicht die Zahl der Kubiktheile, sondern das Gewicht der Flüssigkeit, welche sie enthalten sollen und welches leichter zu berechnen ist, genommen werden soll. Seit dieser Verordnung enthält der Baril, das gemeinschaftliche Maaß in Toskana für Wein und Oehl, 133 Pf. 4 Unzen = 79 Pf. $5\frac{1}{3}$ Loth vom ersteren, und 116 Pfund = 68 Pf. 28 Loth vom lezteren.

Die Somma hat zwey Baril, und wiegt mit Wein 266 Pf. 8 Unzen = 158 Pf. $10\frac{2}{3}$ Loth oder $64\frac{2}{3}$ Oestreicher Maaß.

Der Barillo enthält 20 Fiaschi und wiegt 133 Pf. 4 Unzen = 79 Pf. $5\frac{1}{3}$ L. oder $32\frac{1}{3}$ Oestreicher Maaß.

Der Fiascho enthält zwey Boccali und wiegt 6 Pf. 8 Unzen = 3 Pf. $30\frac{2}{3}$ Loth.

Der Boccale enthält zwey Mezzette und wiegt 3 Pf. 4 Unzen = 1 Pf. $31\frac{1}{3}$ Loth.

Die Mezzetta hat zwey Quartucci und wiegt 1 Pf. 8 Unzen = $31\frac{5}{6}$ Loth.

Der Quartuccio ist der achte Theil einer Flasche und wiegt 10 Unzen = $15\frac{2}{3}$ Loth.

Der Terzino, den man bey Muskatweinen anwendet, ist der dritte Theil eines Boccale oder der sechste einer Flasche und wiegt $13\frac{1}{3}$ Unzen = $21\frac{5}{24}$ Loth.

## Ehlenmaaß.

Der Braccio mißt 1 Schuh 9 Zoll 6 Linien $\frac{454}{1000}$ oder 258 $\frac{454}{1000}$ Linien alt französischen Fußmaaßes = beynahe zwey Drittel einer Wiener Ehle, da diese 345 franz. Linien enthält. Er wird in zwölf und zwanzig Theile wie die Lira getheilt. Die Zwölftel heissen Crazie und die Zwanzigstel Soldi. Die klein-

ste Abtheilung ist die in Quattricci, die das Drittel der Soldi und das Fünftel der Crazie sind.

Die Canna enthält 4 Braccie.

## Feldmaaße.

Jede kleine Provinz, oft jede Gemeinde in Toskana hat ein eigenes Feldmaaß; diesem Unfug suchte der Großherzog Leopold dadurch zu steuren, daß er ein gesezliches Feldmaaß, den Quadrato, von 10,000 Quadrat-Ehlen einführte, dessen Unterabtheilungen in 1000, 100 und 10 Quadrat-Ehlen waren. Indeß ist dieses Maaß nicht im Gebrauch und man findet es nur in den Grundsteuerbüchern der Gemeinden, doch kann es zum Maaßstab für die verschiedenen übrigen Provinzialmaaße dienen. Der Quadrato enthält 894 Toisen und 28 Schuh ins Gevierte, oder 32,212 Quadrat-Fuß alt französischen Maaßes = 947 Quadrat-Klafter.

Das Feldmaaß der Provinz des Thals von Nievole, das einzige, von welchem in diesem Werk die Rede wär, ist folgendes.

Die Coltra wird in vier Quartieri abgetheilt und enthält 12,000 Quadrat-Ehlen oder 38,654 Quadrat-Fuß und $55\frac{1}{2}$ Quadrat-Zoll oder 1,073 Toisen 26 Fuß und $55\frac{1}{2}$ Zoll ins Gevierte = 1075 Quadrat-Klafter.

Der Quartiere hat 30 Scale oder 3,000 Quadrat-Ehlen = $358\frac{1}{3}$ Quadrat-Klfater.

Die Scala hat vier Pertiche oder 100 Quadrat-Ehlen = $11\frac{28}{30}$ Quadrat-Klafter.

Die Pertica hat 25 Quadrat-Ehlen = $2\frac{59}{60}$ Quadrat-Klafter.

Der Braccio hat 400 Sold ins Gevierte = $4\frac{8}{25}$ Quadrat-Fuß.

---

Inhalts-

## Inhalts-Anzeige.

Da dieses Register den vollständigen Plan und die Auseinandersetzung des Werks enthält, so schmeichle ich mir, daß man ihm seine Länge vergeben werde.

Vorrede . . . . . . . Seite III.

Einleitung . . . . . . . . S. 1.

Vortheil der Erfahrungen.

Sind in der Landwirthschaft trüglich.

Gebräuche anderer Nationen gelten soviel als Erfahrungen im Großen.

Reisen Arthur Young's, sie kennen zu lernen.

Was man von Ackerbaugesellschaften in dieser Hinsicht zu erwarten hat.

Vergleichung der toskanischen Landwirthschaft mit der französischen, vorzüglich mit der von Genf.

Plan des Werks.

Die Ebene.

§. I. Eigenschaft der Ebene . . . S. 5.

Ihr Niveau.

Ihr Boden.

Ihre Nässe.

Dämme der Bäche und Ueberschwemmungen.

Durchseigern des Wassers aus den Seiten der Dämme.

§. II. Aufschwemmungen . . . . S. 7.

Ist ein Verfahren, den morastigen Boden zu erhöhen.

Heftigkeit der Regengüsse in Italien, die die Bäche mit dem Schlamm anfüllen, den sie den Feldern nehmen.

Man zwingt sie, diesen Schlamm auf den Ebenen abzusetzen.

Nöthige Bedingungen zu einer Aufschwemmung.

Vorzügliche Aufschwemmungen in Toskana.

§. III. Wässerungen. . . . . . S. 10.

Wichtigkeit der Hydraulik in Italien.

Man bedarf zwey Kanäle, um die Felder zu bewässern.

Der Bewässerungskanal muß so hoch als möglich angelegt seyn.

Schöne Werke, um ihn nach der Mitte eines Berges zu leiten.

Bau und Breite dieses Kanals.

Wie das Wasser in die Felder geführt wird.

Art, es über Saamenbetten zu verbreiten.

§. IV. Ableitung des Wassers . . . S. 14.

Nothwendigkeit der Ableitungsgräben.

Fall, wo ein einziger Graben zur Einführung und Ableitung des Wassers hinlänglich ist.

Andere Arten zu bewässern.

In Toskana bewässert man zu jeder Stunde.

Alles wasserleitige Land wird zu Küchengärten benuzt.

§. V. Gärtnerey . . . . . . . S. 17.

Unvollkommenheit dieser Kunst in Toskana.

Küchenpflanzen, die dort nicht bekannt sind.

Kultur der Wassermelonen.

Garten-Dünger ist gewöhnlich Menschenkoth.

§. VI. Felder . . . . . . . . S. 20.

Reichthum, mit dem das Land prangt.

Gräben zur Ableitung des Wassers.

Form der Felder.

§. VII. Pappelbäume . . . . . . S. 22.

Ertrag der Aeste und Blätter.

Ihre Stämme sind zur Unterstützung der Weinreben bestimmt.

§. VIII. Weinreben der Ebene . . . S. 23.

Schnitt der Reben in der Ebene des Thals von Nievole.

Schnitt der Reben im Arno-Thal.

Schnitt der Reben im Luccesischen.

§. IX. Maulbeerbäume . . . . . . S. 25.

Ihre Aeste werden abgehauen, um die Blätter davon abzupflücken.

Vortheil dieser Methode.

Mittlerer Ertrag der Maulbeerbäume.

Wichtigkeit der Seidenmanufaktur.

Ihr Verfall.

Lucca und Pescia sind die ersten Gegenden, wo Maulbeerbäume gepflanzt wurden.

§. X. Feldbau . . . . . . . . . S. 29.

Der Feldbau ist das wichtigste Geschäft in der Ebene.

Beschreibung des großen italienischen Pfluges.

Kleiner toskanischer Pflug.

Anspannung.

Art zu pflügen und zu eggen.

Saat.

Gräben, die die Felder durchschneiden.
Umgraben mit dem Grabscheit alle drey Jahre.

§. XI. Eintheilung der Felder in Schläge S. 34.
Die Felder werden entweder fünfmal in drey Jahren,
Oder siebenmal in vier Jahren besäet.

§. XII. Erstes Jahr. Getreidbau . . S. 34.
Dauer der Saat.
Rocken und Mengkorn.
Verschiedenheit des Weitzens.
Fremdes Getreid.
Verfertigung der Nudeln mit dem harten Weitzen.
Dicker Weitzen, Haber, Gerste u. s. w.
Erndte.
Wie man das Getreid drischt.
Wie man es reinigt.
Der Tag, an welchem das Getreid gedroschen wird, ist ein Festtag.

§. XIII. Wie man in Toskana das Getreid aufbewahrt . . . . . . . . S. 39.
Unterirdische Höhlen, um das Getreid aufzubewahren.
Zunahme des Volumens beym Getreid in diesen Höhlen.
Andre Vortheile dieser Höhlen.

§. XIV. Untergepflügte Feigbohnen statt Dünger . . . . . . . . . . S. 42.
Bearbeitung des Feldes nach der Erndte.
Beschreibung der Feigbohne.
Man säet sie im August, um sie im Oktober unterzupflügen.
Düngende Eigenschaft der Feigbohnen.

§. XV. Zwergbohnen . . . . . . S. 44.
Manchmal säet man Zwergbohnen nach der Erndte des ersten Jahres.

§. XVI. Zweytes Jahr. Futterkräuter . . S. 44.
Das zweyte Jahr fängt wieder mit einer Getreiderndte an.
Nach der Erndte säet man Lein, Feigbohnen und Rüben untereinander zu Futter.
Die Lupinella, oder der einjährige Klee, ein anderes Futter.

§. XVII. Drittes Jahr. Türkischer Weitzen. S. 46.
Umgraben mit dem Spaten.
Saat und Erndte des türkischen Weitzens.
Gebrauch seines Mehls.
Anmerkung des Uebersetzers über den Bau des türkischen Weitzens.

§. XVIII. Von einigen Pflanzen, die die gewöhnliche Fruchtfolge unterbrechen. . . S. 54

Lein, Feigbohnen, Rüben und Lupinella, die man reifen läßt.

Hirse und Pfennich.

Moorhirs oder Serg.

§. XIX. Maaße und Getreidepreise . . S. 56.

Inhalt und Preis des Saks Getreid.

Flächeninhalt und Preis der Coltra, eines Feldmaaßes.

Verhältniß der verschiedenen Ansaat zum Flächeninhalt des Feldes.

Mittlerer Preis der verschiednen Getreidarten.

§. XX. Fruchtwechsel in der Ebene von Bologna. S. 58.

Boden der Ebene von Bologna.

Fruchtwechsel jenes Bodens, der zum Hanfbau geeignet ist.

Fruchtwechsel jenes Bodens, der zu mager zum Hanfbau ist.

§. XXI. Vieh. . . . . . . . S. 59.

Großer Verbrauch des Düngers in Toskana.

Der Bauer zieht sonst beynahe kein Vieh auf als verschnittene Kühe zum Schlachten.

Großer Umtrieb beym Viehhandel.

Alles Vieh ist beständig im Stall eingesperrt.

§. XXII. Einzäunungen . . . . S. 62.

Sind nur für Felddiebe nöthig.

Gräben.

Stauden, die das Gehäge bilden.

§. XXIII. Zustand der Bauern . . . S. 63.

Erbpachtgüter.

Reichthum jener, die solche besitzen.

Pächter und Meyer.

Lohn der Taglöhner und Dienstbothen auf dem Land.

Nahrung der Pächter und ihrer Familie.

Herrschaft des Vaters oder ältesten Bruders über das ganze Haus.

Nur selten verheyrathet sich jemand außer dem Aeltesten der Familie.

---

## Die Hügel.

§. I. Schönheit der Hügel . . . . S. 67.

Gemisch verschiedener Kultur.

Mahlerische Lage der Dörfer.

Schönheit der Herbstabende.

Nächte im Juny.

Der Winter.

Eigenthümlicher Charakter der Hügel einer jeden Provinz.

§. II. Boden, Urbarmachung und Abstuckung der Hügel . . . . . . . . . S. 69.

Boden der Hügel.

Ihre Terrassen.

Rasenmauern zur Unterstützung der Erde.

Verfahren der Gräben, je nachdem der Hügel mehr oder minder Abhang hat.

Methode von Fuecchio, Florenz und Prato.

Gräben zum Ablauf des Wassers.

Produkte der Hügel.

§. III. Der Oehlbaum. Klima, in welchem er gedeiht . . . . . . . . S. 72.

Ob der Oehlbaum sich ein kälteres Klima angewöhnen könnte?

Sein Trieb darf niemals unterbrochen werden.

Langsamkeit dieses Triebes.

§. IV. Pflanzung und Schnitt der Oehlbäume. S. 74.

Pflanzung der Oehlbäume.

Sie stehen zu nahe an einander.

Unverhältnißmäßige Höhe der Oehlbäume zu Pescia.

Ihr Schnitt geschieht ohne Kenntniß.

Wird bey Florenz und Pisa besser verstanden.

§. V. Von dem Einmachen der grünen Oliven S. 76.

Unangenehmer Geschmak der unzugerichteten Oliven.

Werden mit Kalkwasser hievon befreyt.

Werden mit Salzwasser aufbewahrt.

§. VI. Einsammlung der Oliven . . . S. 78.

In der Mitte des Winters werden die Oliven eingesammelt.

Schlägt man sie ab, so wird die Erndte des folgenden Jahres hiedurch zu Grunde gerichtet.

Sorge, welche die eingesammelten Oliven erfordern.

Ertrag der Oliven.

§. VII. Gewinnung des Oehls . . . S. 80.

Die Oliven werden in einer Mühle zerquetscht und mit ihrem Teig die Preßkörbe gefüllt.

Beschreibung der Oehlpressen.

Maaß und Preiß des Oehls.

Eigene Gefässe um es aufzubewahren.

§. VIII. Einfluß der Kultur des Oehlbaums auf den Reichthum und die Bevölkerung des Landes . S. 82.

Die Ungewißheit dieser Erndte unterhält das Elend unter den Bauern.

Starker Ertrag einer Olivenpflanzung.

Die Kultur der Weinreben scheint vortheilhafter zu werden.

§. IX. Die Weinrebe. Ihre Pflanzung . S. 83.

Die Weinrebe wächst in Toskana in allen Lagen.

Art, sie rings um die Felder zu pflanzen.

Absenker.

Brauchen zwey Jahre bis sie Frucht bringen.

§. X. Vom Schilfrohr, als Stütze der Reben S. 85.

Man bindet die Reben auf Pfähle und Rohr.

Pflanzung dieses Schilfrohrs.

Nüzlichkeit desselben.

§. XI. Schnitt der Reben . . . . S. 87.

Vertheilung der Pfähle und der Reben.

Länge, die man den Ranken läßt.

Werden nicht mit Stroh aufgebunden.

Falsche Knospen.

Mittlerer Ertrag einer jeden Rebe und eines Stoks.

Weinreben, wenn sie ganz allein gepflanzt werden.

§. XII. Weinlauben . . . . . . S. 89.

Vortheil und Bildung der Weinlauben.

Ihr Ertrag ist sehr beträchtlich.

Das Licht muß auch von unten dazu kommen können.

Weinlauben im Thal von Aosta.

§. XIII. Weinhecken à la Bordelaise. . S. 91.

Die Weinrebe verlangt in einem guten Boden nichts so sehr als sich ausbreiten zu können.

Erfahrungen, dies mit wenig Kosten und ohne die Trauben zu sehr mit Schatten zu bedecken, zu bewerkstelligen.

Unkosten und Ertrag einer Spalier à la Bordelaise.

§. XIV. Vom Gartenmesser der toskanischen Winzer . . . . . . . . S. 94.

Vortheile des Instruments, welches die Toskaner zum Beschneiden ihrer Reben anwenden.

Dessen verschiedener Gebrauch.

§. XV. Verschiedenheit der Reben . . S. 95.

Man pflanzt eine große Anzahl verschiedener Reben.

Weisse. Colombana, Paradisa, Salamanna.

Salamanna dalle tre volte, Galletta. Cannajolo bianco, Burriano, Burriano perrugino, Malvagia. Trebbiano vizzo, Galpola, Uva grassa, Pistojese.

Rothe. Aleatico, Barbarossa, Canino, Canino di Chianti, Cannajola nera, Colore, Mammolo, Messer Forte. Fiorentino.

§. XVI. Weinlese. . . . . . . . S. 100.

Keltern des rothen

— weissen Weins.

Gemauerte Geschirre.

Der Wein wird in Geschirren ohne Pressen gemacht.

Wie der weisse Wein gemacht wird.

Die Bauern finden ihren Vortheil hiebey, daß der Wein nicht gepreßt werde.

§. XVII. Ueber die Verwendung der Weintrestern. . . . . . . . . S. 102.

Man macht so viel Nachwein (Lauer) als Wein gemacht worden.

Eßig wird von der obern Lage der Weintrestern gemacht.

§. XVIII. Aufbewahrung der Weine. . S. 103.

Dadurch, daß der Wein nicht gepreßt geworden, hält er sich weniger gut.

Die schlechte Beschaffenheit der Fässer trägt ebenfalls bey, die Weine zu verderben.

Oftmaliges Füllen der Fässer.

Zufälle, denen die Weine ausgesezt sind.

§. XIX. Von den verschiedenen Weinen, die Toskana erzeugt . . . . . . S. 105.

Geheimnisse bey der Verfertigung der Dessertweine.

Gewöhnliche Art sie zu machen.

Anzeige der vorzüglichsten toskanischen Weine.

Preiß der mancherley Weine.

Einfuhr fremder Weine.

§. XX. Ueber die cisalpinischen Weinländer und Weine . . . . . . . . S. 108.

Wein in der Ebene von Bologna.

Wein auf den Hügeln von Bologna.

Wein von Modena, Reggio und Piacenza.

Ebene der Lombardie zwischen Mayland und den Alpen.

Wein am Fuß der Alpen.

Weingärten im Walliserland.

§. XXI. Felder . . . . . . . S. 111.
Die Hügel taugen nicht wohl zum Getreidebau.
Umgraben mit der Hand.
Die Saat wird mit der Haue bestellt.
§. XXII. Fruchtwechsel auf den Hügeln S. 112.
Die Dürre sezt einem guten Fruchtwechsel Hindernisse entgegen.
Die Feigbohne kann im hohen Sommer nicht wachsen.
Getreid, Feigbohnen und türkischer Weitzen in zwey Jahren.
Getreid und Bohnen abwechselnd.
Das System der Brache ist bey einigen Bauern angenommen, und in einigen Provinzen allgemein.
Getreid und Lupinella.
Die Bauern auf den Hügeln erschöpfen ihre besten Felder.
Versuch, mit den Kartoffeln und Getreid abzuwechseln.
Versuch mit Rüben, jährigen Futtergräsern und künstlichen Wiesen.
§. XXIII. Größe der Pachtungen . . S. 117.
Vortheile und Nachtheile großer Pachtungen.
Wichtigkeit und Dunkle dieser Frage.
Die Vergleichung der Agrikultur mit dem Handel kann hierüber Licht verschaffen.
Ausserordentliche Kleinheit der Pachtungen im Thal von Nievole.
§. XXIV. Verzeichniß des Ertrags einer Meyerey . . . . . . . . . . S. 120.
Beyspiel des Ertrags einer kleinen Meyerey.
Jährlicher Pachtzins eines Jochs Feldes.
Ist noch beträchtlicher bey größern Olivenpflanzungen.
§. XXV. Fruchtbäume . . . . . S. 122.
Großer Nuzen, den man von Fruchtbäumen erhält.
Birn, Aepfel, Kirschen, Pfirsichen und Aprikosen.
Zwetschgen und Feigen.
§. XXVI. Orangerie . . . . . S. 124.
Bittere Pomeranzen.
Süsse Pomeranzen oder Portugieser Apfel.
Cedro.
Zitronen.
Zeit der Blüthe und Einsammlung.

§. XXVII. Pachtbedingnisse und Zustand der Bauern . . . . . . . . . . . S. 127.

Pachtbedingniß eines Meyers.

Man wechselt die Meyer selten.

Elend der Bauern.

Der Bauer weiß nicht, wozu er sein Erspartes verwenden soll, wenn er dahin kömmt etwas über sich zu bringen.

Jene, die Erbpachtgüter besizen, sind haushälterischer und reicher.

Alle Meyer sind verschuldet.

Im Staat von Lucca giebt ihnen die Republik jährliche Vorschüsse.

Sorglosigkeit der Bauern.

Haben keinen Vorrath.

§. XXVIII. Nachtheile der Kultur durch Meyereyen . . . . . . . . . . . S. 141.

Die Bauern können nie zu gehöriger Zeit ihre Arbeiten verrichten.

Gewöhnen sich Nachläßigkeit und Faulheit an.

Den Eigenthümern ist der Erbpacht nicht so vortheilhaft.

Weinreben und Oehlbäume lassen sich nicht verpachten.

Wohlhabende Leute in Italien können ihre Felder nur selten durch eigene Dienstboten besorgen lassen.

§. XXIX. Beschreibung einer kleinen Meyerey . . . . . . . . . . . . S. 143.

Warum ich eine besondre Landwirthschaft beschreibe.

Ihre romantische Lage.

Ihr Klima.

Blumen, die da von selbst wachsen.

Aussicht.

---

## Die Berge.

§. I. Kultur der Berge . . . . S. 148.

Ausdehnung der Kette der Apenninen.

Bevölkerung des Thals von Pontito.

Einsamkeit der andern Gegenden der Apenninen, von den Fehden kleiner Tyrannen verursacht, die darin wohnten.

Alle Einwohner der Berge sind in Flecken vereinigt.

Schönheit der Wege über die Gebürge, die von den italienischen Republiken gebaut wurden.

Toskanische Landwirthschaft. O

§. II. Dörfer im Gebürg . . . . . S. 150.
Vormalige Wohlhabenheit der Gebürgsbewohner.
Große, wohlgebaute Häuser, aber verlassen.
Werden manchmal niedergerissen, um die Materialien hievon zu verkaufen.
§. III. Kastanienbäume . . . . . . S. 151.
Sind der einzige Reichthum der Gebürgsbewohner.
Wie man sie pflanzt und unterhält.
Ihr Behauen.
Ertrag eines Kastanienbaums.
§. IV. Kastanienmehl . . . . . . S. 153.
Dörrhütten zum Troknen der Kastanien.
Werden geschlagen, um sie von ihren Schaalen zu befreyen.
Auf der Getreidmühle gemahlen.
Drey Säcke Kastanien geben einen Sak Mehl.
Art, dieses Mehl aufzubewahren.
§. V. Gebrauch des Kastanienmehls . . S. 156.
Ist die vorzüglichste Nahrung der Gebürgsbewohner.
Pollenta.
Necci, Pattoni und Torten.
§. VI. Zustand der Gebürgsbewohner . . S. 158.
Schöne Gestalt der Gebürgsbewohner, die sich vom Kastanienmehl nähren.
Die Weiber müssen die Feldarbeiten verrichten, indeß die Männer alle Jahre in die Maremma gehen.
Die Gebürgsbewohner sind wohlhabender als die Bewohner der Hügel.
§. VII. Schafe . . . . . . . . S. 160.
Die Gebürgsbewohner führen jährlich ihre Schafe in die Maremma.
Schafe können auf keinem italienisch kultivirten Felde geweidet werden.
Werden zweymal im Jahr geschoren.
Lämmer.
Milch und Käs der Schafe.
Machen nirgends einen Theil eines guten Ackerbausystems aus.
Wollenmanufakturen der florentinischen Republik.
§. VIII. Urbarmachungen im Gebürg . . S. 164.
Sind den Hügeln nachgeahmt, aber wenig vortheilhaft.
Wechseln mit Getreid und Zwergbohnen.

§. IX. Wälder . . . . . . . . S. 164.
Die Kastanien bedecken nicht allen den Boden, der ihnen zuträglich wäre.
Die Zirbel und gemeine Fichte.
Verschiedene Arten der Eichen.
Schweine, die in den Wäldern aufgezogen werden.
§. X. Früchte . . . . . . . . S. 166.
Erdbeeren und Beerentrauben.
Himbeeren und Johannisbeeren.
Schwarze Maulbeeren; Entdeckung dieses Baums auf den Bergen
§. XI. Am Eingang der Gebürge gelegene Fabriken. Papiermühlen. . . . . . S. 167.
Verhältniß zwischen dem Ackerbau und den Manufakturen.
Anzahl und Erzeugniß der Papiermühlen zu Pescia.
Das toskanische Papier wird nach Portugal ausgeführt.
Die Lumpen werden in ganz Italien, vielleicht selbst in der Levante gesammelt.
Eine Papierfabrik trägt weniger als jede andre zum National-Wohl bey.
Erfordert ein sehr beträchtliches Stamm-Kapital.
§. XII. Von der Seidenmanufaktur . . S. 170.
Wichtigkeit dieser Manufaktur für das Land.
Verdient der Baumwolle vorgezogen zu werden.
Gegenwärtig ist die Erziehung der Seidenwürmer eine nachtheilige Lotterie.
Der Verkauf der Kokons sezt den Bauer in Stand, die Kosten der Erndte zu bestreiten.
Der Bauer nimmt an allen Arbeiten, die die Seide erfordert, Theil.
Kessel und Abspinnen der Seide.
Wirrseide; Arbeiten, die sie erfordert.
Seidenmühlen.
Nachtheile, die der Vermischung der Feld- und Kunstarbeiten ankleben.
Glashütten im Gebürg.
Tausch der Arbeiten zwischen dem Gebürgsbewohner und dem Städter.
§. XIII. Wohlhabende Leute wohnen nicht auf dem Lande . . . . . . . S. 175.
Wenn das Feld mit Geschmak und Verstand soll bebaut werden, müssen wohlhabende Leute auf dem Lande wohnen.
In Italien leben sie alle in den Städten.
Vom italienischen Adel.
Wohlhabende Leute auf den Dörfern.
Lebensart wohlhabender Leute.
Charakter reichgewordener Bauern.
§. XIV. Kunstgärten . . . . . . S. 178.
Die Kunst, Gärten anzulegen, ist in Toskana unbekannt.
Einige Ausnahmen.
Schlechter Geschmack in den italienischen Gärten.
Leben der italienischen Nobili, wenn sie auf das Land gehen.

§. XV. Klima von Toskana . . . . S. 180.
Milde Temperatur im Sommer.
Der übrige Theil des Jahres ist ein beständiger Frühling.
§. XVI. Die Landwirthschaft hat Italien nicht bereichert . . . . . . S. 181.
Arthur Young ward in Rüksicht des Ursprungs der italienischen Wohlhabenheit irre geleitet.
Die italienischen Republiken bereicherten sich durch den Handel und die Freyheit.
Im nemlichen Zeitraum unterdrükte der Adel noch das Landvolk.
Als der Adel den Republiken unterworfen worden, wurden die Kapitale derselben auf die Landwirthschaft verwendet.
Pracht der italienischen Republiken.
Der Verfall ihrer Freyheit richtete den Handel und die Landwirthschaft zu Grunde.
Verwüstung der toskanischen Maremma.
Zweymal triumphirte die Freyheit über die ungesunde Luft der Maremma.
Entvölkerung des Thales von Nievole, Chiana, des Siennesischen.
Der Despotismus der kleinen Tyrannen und der der Medicis ruinirte Toskana.
Bemühungen ihrer Nachfolger, die Landwirthschaft wieder zu ermuntern.
Die Eitelkeit der Fürsten trägt zum Wiederaufblühen derselben bey.
Sie suchen einen Territorial-Adel zu errichten.
Kaufleute ziehen ihre Kapitale aus dem Handel, um sich Landgüter zu kaufen, und die Industrie des Landes vertritt jene der Städte.
§. XVII. Die Landwirthschaft bringt selten neue Reichthümer hervor . . . . S. 188.
Der Vorzug, den man der Landwirthschaft vor dem Handel gab, ward endlich schädlich.
Das Land entreißt jährlich dem Handel das Vermögen, welches dieser gesammelt.
Die Bauern verzehren ihren ganzen Nutzen, die Eigenthümer ihr jährliches Einkommen, indeß die Kaufleute jährlich etwas zur Seite legen.
Schluß. . . . . . . . . S. 189.
Vergleichung der Münzen, Gewichte und Maaße von Toskana mit denen von Wien . . S. 190.
Münzen.
Gewichte.
Getreidemaaße.
Flüßigkeitsmaaße.
Ellenmaaße.
Feldmaaße.

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

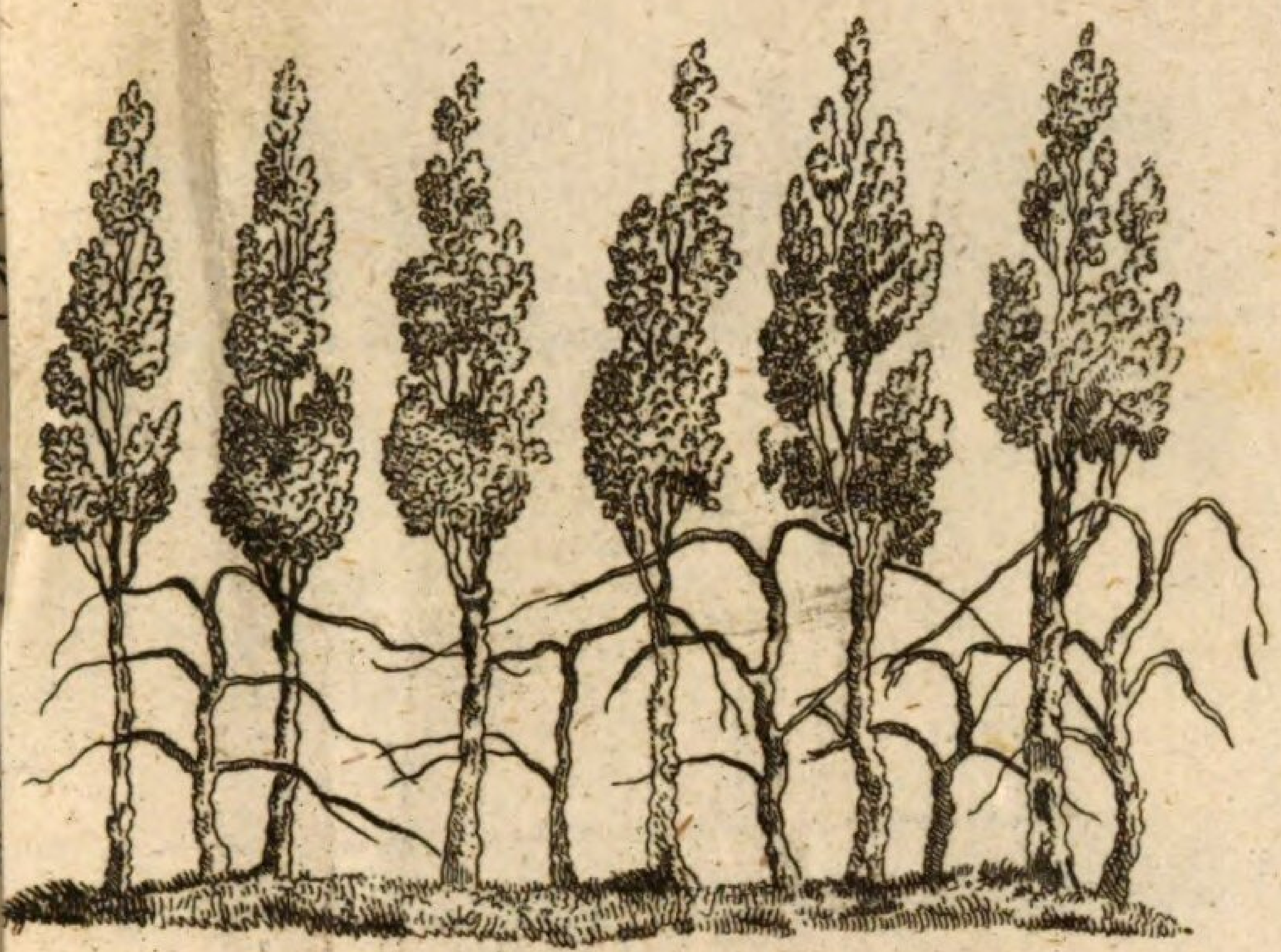

Fig. 1.

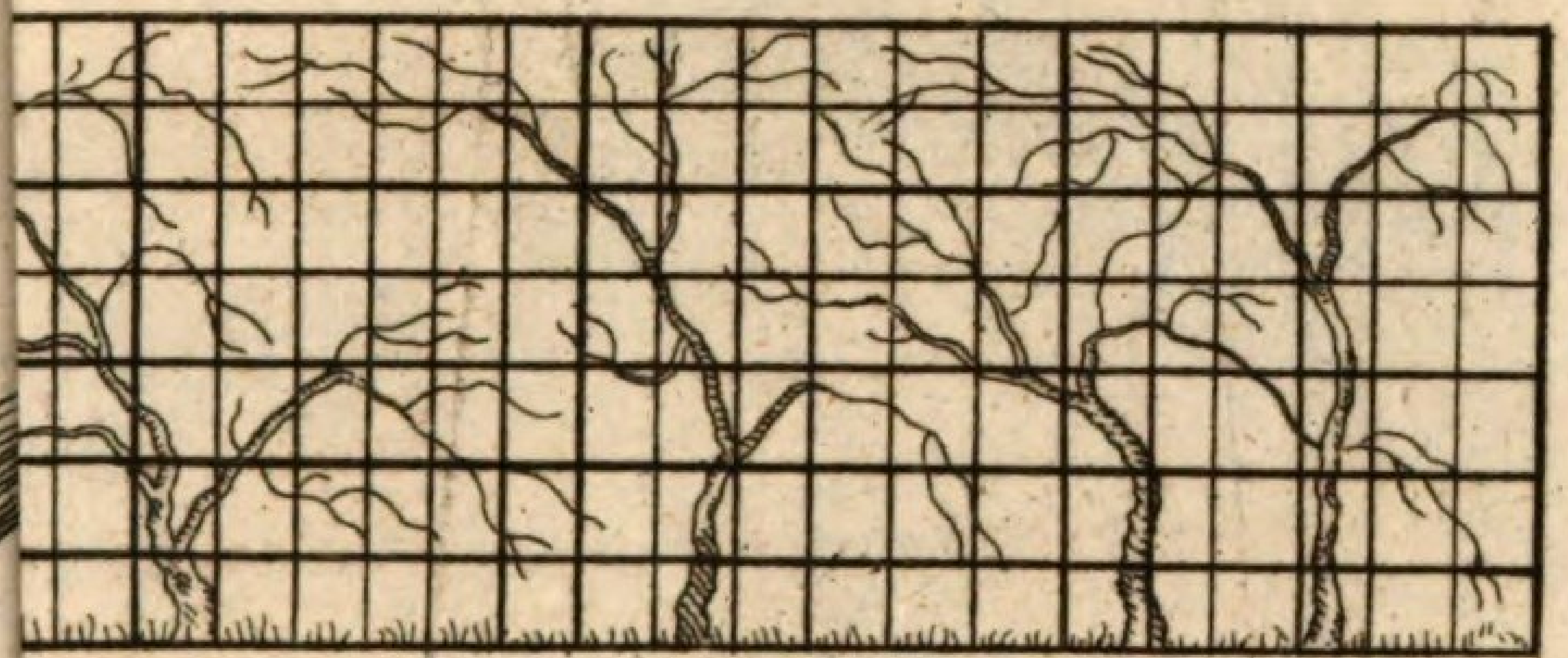

Fig. 5.

g. ohne P

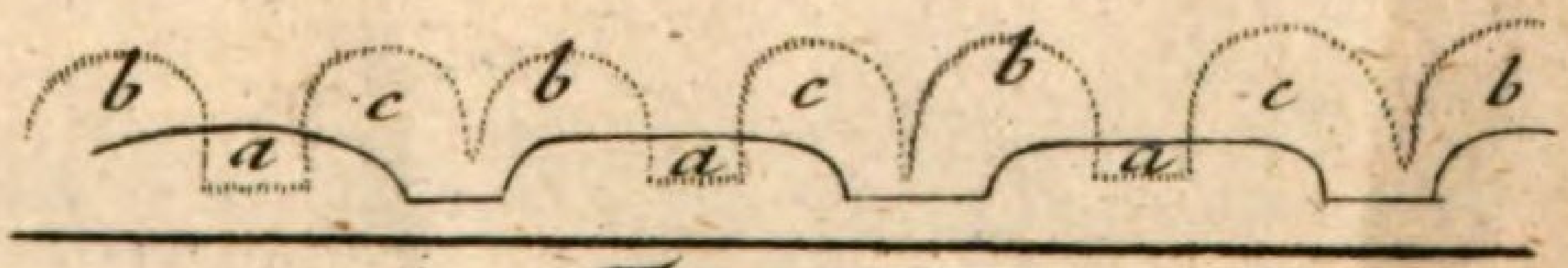


Fig. 7.

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

1 2.

Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Sismondi, Jean-Charles-Léonard Simonde <<de>>,

Gemählde der toskanischen Landwirthschaft

Tübingen 1805

Oecon. 1608

urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299078-5